

Weekly
공감

더 큰 대한민국
No.70
2010.07.28
gonggam.korea.kr

한식의 맛과 멋 세계로 세계로!

韓美 2+2 회의로 더욱 강해진 韓美同盟

여름철 물놀이 안전사고 예방법

중점기획 4대강 홍수대책 문제없다



4대강살리기

그 어려운 시기를 넘어 경제를 살렸습니다.
지금 힘든 시기가 지나가면
한강 낙동강 금강 영산강은
곧 되살아날 것입니다.
사랑의 마음으로 생명의 이름으로
우리 땅, 우리 강을 보살피겠습니다.

민족문화의 결정체 '韓食' 지구촌 브랜드로 만들어야

21세기 들어 '참살이(웰빙)'가 각광받으면서 음식의 중요성이 더욱 부각되고 있다. 건강한 삶을 위해서는 음식이 중요하다. '우리 몸은 우리가 먹는 음식으로 만들어진다'는 말처럼 몸에 좋고 몸에 맞는 음식을 먹어야 건강하고 활기찬 삶을 살 수 있다. 육류 중심의 인스턴트 식품 때문에 비만과 성인병으로 골머리를 앓는 서양 각국의 현실이 그것을 입증하고 있다.

한식은 대표적인 참살이 음식이다. 세계 각국이 비만과 성인병을 극복할 새로운 대안으로 주목하고 있다. 한식의 밑바탕에는 된장, 고추장, 간장, 김치 등 이른바 5대 발효식품이 자리 잡고 있다. 비빔밥과 불고기 등은 외국인에게도 익숙한 음식이 됐다. 또한 〈대장금〉 같은 드라마가 세계 각국으로 전파되면서 한식은 이제 음식 차원을 넘어 한류(韓流)문화의 새로운 아이템으로 떠오르고 있다.

이런 가운데 지난 3월 한식재단이 출범했다. 한식재단은 한식의 '전통성 정립' '산업화 진흥' '세계화 달성'이라는 3대 목표를 설정했다. 이에 따라 한식당의 해외진출 정보·전략 조사, 한식의 우수성과 기능성 연구, 해외 우수 한식당 추천제 운영, 한식 마케팅 지원, 해외박람회 및 홍보사업들을 진행하고 있다. 이런 일들은 관계기관 및 단체, 학계, 업계, 문화예술계가 함께 동참하고 협력해야 이룩할 수 있다.

선진국들은 음식을 통해 자국의 식문화를 세계 곳곳에 전파하고 있다. 한 나라의 식문화가 그 나라의 브랜드가 되도록 함으로써 세계인에게 인지도를 높이고 있는 것이다. 한식재단 역시 그런 취지로 해외 우수 한식당을 발굴하기 위해 한식당 추천제 사업을 추진하고 있다. 이를 통해 우수 한식당으로 선정된 식당들은 역할모델이 되고, 다른 식당들도 저마다 개선에 힘을 쓴다면 해외 소비자의 사랑을 더 많이 받는 한식당으로 발돋움할 것으로 기대된다.

한식의 우수성과 기능성을 과학적으로 규명해 국내외에 널리 홍보하고자 한다. 이를 위해 한식이 건강음식일 수밖에 없는 이유를 밝히는 체계적인 연구를 지속적으로 추진할 계획이다.

한식은 단순한 음식이 아니다. 우리 민족문화의 결정체다. 한식에는 2천 년 역사와 민족의 얼이 깃들어 있고, 고유의 문화가 담겨 있다. 이러한 한식을 체계적으로 개발해 지구촌 브랜드로 만들어나가는 것이 오늘날 우리에게 부여된 시대적 소명이라 생각한다. G



정운천
한식재단 이사장

Weekly
2010.07.28
No.70(통권 171호)

Contents



표 지 이 야 기

오방색 고운 상차림과 청홍 한복은 한식(韓食)이 보여주는 아름다움의 극치다. 시인 백석은 1백여 가지 우리 음식을 시(詩)에 고스란히 담았다. 자연에서 태어난 대로 솜씨 좋은 숙수의 손길을 거쳐 고운 그릇에 담긴 한식은 시가 되고 양식이 되어 우리네 마음과 몸을 채우며 세계인의 미감(美感)으로도 거듭나고 있다.

사진 · 한국관광공사 제공







Weekly 공감
http://gonggam.korea.kr

발행일 2010.07.28
발행처 문화체육관광부
발행인 유인촌
제작협력 동아E&D
인쇄제본 삼화인쇄(주)
문의 02-3704-9668
정기구독 02-2625-3294

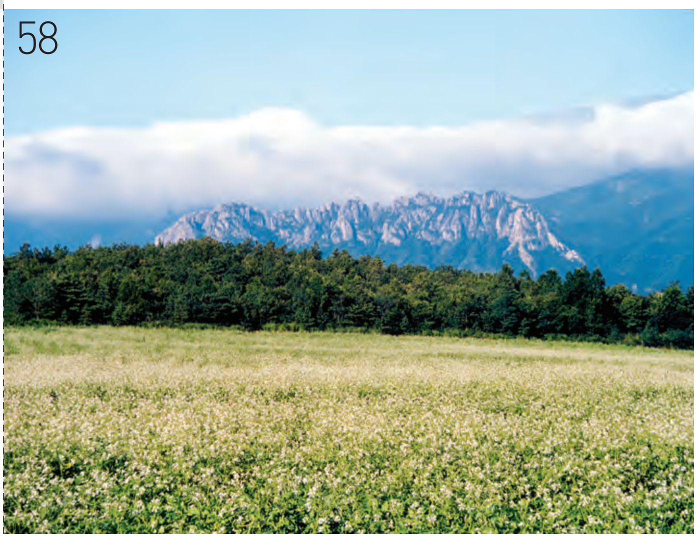
〈Weekly 공감〉에 수록된 내용은 정부의 견해와 일치하지 않을 수도 있습니다.

알림 이 책을 펼치면 오른쪽 윗부분에 시각장애인을 위한 음성 변환 바코드가 인쇄돼 있습니다.

이 잡지는 문화체육관광부가 정부 정책을 빠르고 쉽게 알리기 위해 무료로 배포하는 주간지입니다.

문화체육관광부
mcst.go.kr

58



기 획 특 집

한식 通하였도다

한식에 대한 재평가가 한창이다. 맛과 향이 강한 마늘과 발효식품을 많이 사용해 먹기 거북한 음식으로 인식돼왔던 한식이 건강식의 대표주자로 자리매김하고 있다.
비빔밥과 불고기, 김치, 막걸리를 즐기는 외국인이 늘면서 국내 식품산업 발전에도 긍정적인 영향을 끼치고 있다.
우리 고유의 맛과 멋을 세계인이 즐기도록 하는 한식세계화.
이를 위해 국민, 기업, 정부가 함께 노력할 때다.

공감 라운지

GONGGAM KOREA

Weekly 공감 편집실(gonggam@korea.kr)과
홈페이지(gonggam.korea.kr),
대한민국 정책포털 공감 코리아(www.korea.kr),
정책공감(blog.daum.net/hellopolicy),
청와대(www.president.go.kr) 등에
올라온 독자의 편지와 댓글입니다.

〈Weekly 공감〉 69호(7월 21일자) 기획특집 '미래의 주인공, 우리 아이를 지키자'와 관련해 많은 독자들이 다양한 의견을 보내왔습니다. 그중 대표적인 내용을 소개합니다.

"가장 든든한 보호망은 따뜻한 관심과 사랑"

"정부가 우리 아이들의 안전을 위해 사회적 공감대 형성 캠페인과 인프라 구축에 총력을 기울이는 모습을 엿볼 수 있었습니다. 모든 아이들을 내 아이처럼 생각하고 관심과 사랑으로 대하는 것보다 더 든든한 무기는 없을 것이라 생각되네요."_유은경

"어린 남매를 키우다 보니 '우리 아이를 지키자'는 기획특집 기사를 꼼꼼히 챙겨 읽었습니다. 아이들이 학교 가는 길도 부모들이 직접 둘러보고, 학교 근처에서는 자동차도 서행하고, 위험요소는 없는지 먼저 챙긴다면 어린이들이 마음 놓고 학교에 가고, 마음껏 공부하고, 신나게 놀 수 있을 것 같네요. 미래의 새싹인 어린이들이 환하게 웃는 세상을 기대합니다."_장명화

"학부모 순찰반 만들었으면…"

"최근 들어 유난히 어린이를 노린 성범죄가 늘어남에 따라 부모들의 근심과 걱정이 많아졌는데 '내 아이 안전, 엄마 아빠도 나섰다'를 읽고 아동 성범죄에 대한 우리 사회의 감시와 감독이 좀 더 강화돼야 한다는 생각이 들었습니다. 시간적으로 여유 있는 학부모 위주로 순찰반을 만들어 학교 주변을 수시로 돈다면 상당한 효과를 거두리라 예상됩니다. 학교에서도 학생들에게 수시로 성범죄에 대한 경각심을 키워줘야 한다고 봅니다."_우향화

69호 정책 공감 '서민 찾아가는 무료 법률상담'을 읽고 독자가 보내온 의견입니다.

"일반시민들이 법률용어도 잘 모르고 법상식이 미진한 상황에서 법률 전문기관인 대한법률구조공단에서 사회적 약자들을 위한 무료 상담을 해준다니 반가운 일이 아닐 수 없습니다. 사실상 우리 법률용어들을 보면 한자어가 너무 많고 난해해 대학 나온 사람들도 해득이 쉽지 않습니다. 또한 사건이 터지고 피해를 보아도 법지식이 없거나 아주 복잡해 법에 의존해 해결하려 하지 않는 경우가 허다합니다. 대한법률구조공단의 이동 무료 법률상담 서비스를 더욱 확대했으면 합니다."_최명이

69호 이 사람 '새마을운동 배우러 온 탄자니아 공무원' 기사를 읽고 독자가 올린 의견입니다.

"상전벽해와도 같은 우리나라의 경제성장에 대한 민국의 한 사람으로서 자긍심을 느낍니다. 우리가 전쟁과 빈곤으로 힘들었을 때 다른 나라의 도움을 받았듯이 이제 우리가 탄자니아 같은 아프리카 빈곤국에 물질적인 도움뿐 아니라 경제발전을 이끈 노하우도 전수해줬으면 합니다."_이순호





알립니다

피서지 미리 보고 여름휴가 떠나자!

여름휴가철을 맞아 피서지를 미리 보고 떠날 수 있는 가상체험 서비스가 제공된다. 계곡, 강, 바다, 문화공간에 대한 정보를 3차원 영상으로 보고 주요 피서지 정보도 동영상으로 확인할 수 있는 '국토해양 여름 파노라마(mltm.go.kr/summer)' 홈페이지다.

홈페이지 메인화면에는 '낭만이 있는 섬' '신나는 바다 즐기기' '사이버 여름체험' '아이들과 함께 국토답사' 등 4가지 메뉴가 준비돼 있어 클릭하면 관련 정보를 자세히 살필 수 있다. 이 밖에도 고속버스, 철도 등 대중교통 잔여석 정보와 고속도로 및 국도 상황 등 교통정보도 알려준다.

국토해양부 이재붕 대변인은 "해수욕장 등 주요 피서지 관련 정보를 실시간 동영상 등 멀티미디어로 제공해 휴가를 맞은 국민들에게 유용한 서비스가 될 것"이라고 말했다.

국토해양부 ☎ 02-2110-6102



가족과 함께 '에코스쿨' 체험해요

여름방학을 맞아 온 가족이 함께 참여할 수 있는 '에코스쿨(Eco-School)' 환경체험교실이 열린다. 에코스쿨은 쓰레기 분리배출 체험교육, 재활용 만들기 체험교실 등 다양한 프로그램을 마련해 아이들이 쓰레기 재활용의 중요성에 대해 깨달을 수 있도록 돕는다.

참가 대상 | 초등학생 및 보호자
장소 | 서울 마포구 상암동 자원순환테마관
접수 기간 | 7월 말까지 선착순. 전화 접수만 가능(02-302-0167~8)
행사 기간 | 8월 8~20일
행사 내용 | 하루 1회 오후 1~4시 30분. 1회 교육 정원 선착순 35명
준비물 | 떠먹는 요구르트 용기, 플라스틱 뚜껑 각 1개, 필기도구
참가비 | 무료

한국환경공단 ☎ 02-302-0168 ecoplaza.keco.or.kr

공감 퍼즐

		1		2	
				3	
4					
		5	6		
7	8				

빈칸의 답을 주소, 연락처와 함께 8월 4일까지
jjsmall@korea.kr로 보내주시기 바랍니다.
추첨을 통해 문화상품권을 보내드립니다.

가 로

1. 갑자기 세차게 쏟아지다가 곧 그치는 비.
3. 우리나라 고유의 음식. "OO의 세계화."
4. 바다에서 해산물을 채취하는 일을 하는 여성. 제주에서는 처녀의 방언이기도 하죠.
5. 사교상의 마음가짐이나 몸가짐, 예의, 예절, 품위 등을 뜻하는 외래어.
7. 음식을 차리는 데 쓰는 상. 또는 음식을 갖추어 차린 상.

세 로

1. 원래는 서양음식점에서, 손님이 주문한 요리와 어울리는 와인을 손님에게 추천하는 일을 전문으로 하는 사람.
   요즘에는 김치 OOOO, 막걸리 OOOO도 있답니다.
2. 미리 한정하여 놓은 시기. 마감.
4. 외국인이 즐기는 대표적인 우리나라 음식의 하나. 고기나 나물, 여러 가지 양념을 넣어 비벼 먹죠.
6. 중앙아시아에 위치한 고원지역으로, 지구상에서 가장 높은 곳이어서 '세계의 지붕'이라고 불리죠. 현재 중국으로부터 독립하기 위해 노력하고 있으며, 달라이 라마는 이곳 사람입니다.
8. 낮은 데서 위로 올라감. "주가가 OO하다."

〈Weekly 공감〉 68호(7월 14일자) '공감 퍼즐' 정답
가로 1 슬기 2 고속도로 4 돌담 6 여름 7 장삼이사
세로 1 슬로시티 2 고인돌 3 뭉게구름 5 담북장 6 여사

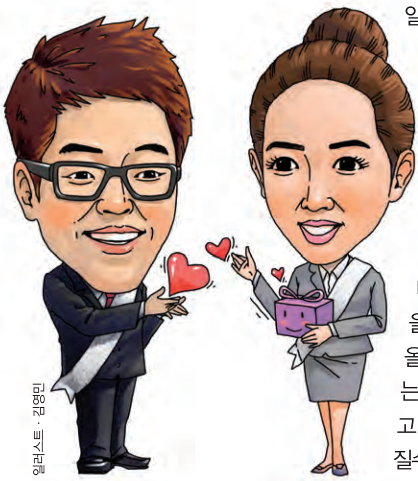
〈Weekly 공감〉 68호 '공감 퍼즐' 당첨자
권명희 · 경북 경주시 성동동
김옥연 · 서울 양천구 신정1동
박태진 · 경기 의정부시 신곡2동
서용미 · 인천 남동구 만수2동
이원빈 · 광주 남구 노대동

행복 나누는 'N 마크' 확인하세요!

송호범·백승혜 '행복나눔N캠페인' 홍보대사

행복N

안녕하세요. '행복나눔N캠페인' 홍보대사 송호범·백승혜입니다. 올해 3월 초 우리 부부는 홍보대사 제의를 받고 사실 좀 망설였습니다. 큰 규모의 공익 프로그램이라서 과연 홍보대사 역할을 잘 해낼 수 있을지 걱정스럽기도 했고, 행복나눔N캠페인의 내용이나 이름도 생소했기 때문입니다. 하지만 이 캠페인의 매력에 흠뻑 빠지기까지는 그리 오랜 시간이 걸리지 않았습니다. 무엇보다 '누구나 어렵지 않게 기부에 동참할 수 있다'는 게 좋았습니다.



일러스트 · 김영민

일례로 우리 부부는 제품을 고를 때 'N(Nanum) 마크'를 꼭 확인합니다. N 마크는 행복나눔N캠페인에 참여하는 제품에 붙이거나 활용함으로써 공익에 기여하는 브랜드를 나타냅니다. 이 마크가 붙은 제품을 만드는 회사는 판매수익 일부를 복지단체에 기부하고 복지단체는 이 돈을 어려운 이웃을 돕는 데 사용하니, 구입 자체가 바로 행복나눔을 실천하는 것입니다.

올해 들어 3개월 동안 10개 기업에서 만드는 2백 종 이상의 제품에 이 마크가 붙었다고 합니다. 앞으로 참여 기업과 제품이 많아질수록 기부금도 크게 늘어나서 주위의 어려운 이웃들에게 더 많은 도움을 줄 수 있을 것으로 기대합니다.

선진국에서는 행복나눔N캠페인과 같이 '공익과 연계한 마케팅'이 이미 기업 경영의 중요한 부분으로 자리 잡았습니다. 에이즈 퇴치기금 마련을 목적으로 미국의 대표기업인 애플, 스타벅스, 나이키 등이 참여해 제품 매출액의 일부분을 기부하는 '레드(Red)' 캠페인이 좋은 예입니다.

그러나 행복나눔N캠페인이 지금까지 공익과 연계해 진행한 그 어떤 마케팅보다 획기적이라고 평가받는 데는 몇 가지 이유가 있습니다.

첫째 한국사회복지협의회라는 전문단체가 기업의 참여 방법에서부터 기금의 사용에 이르기까지 전 과정을 컨설팅하고, 때로는 사업을 직접 맡아 진행하기도 한다는 것입니다.

둘째 〈중앙일보〉, 네이버, 서울메트로 등이 참여 기업과 제품을 국민에게 알리기 위해 지속적인 홍보를 한다는 점입니다. 우리 부부도 시장에 가면 품질과 디자인을 따지고, 가격도 비교하면서 물건을 고릅니다. 하지만 이제부터 우리 부부가 제품을 고르는 기준은 바로 N 마크가 될 것 같습니다.

얼마 전 아내가 운영하는 인터넷 의류쇼핑몰 판매 수익금 일부를 복지단체에 기부하기로 결정했습니다. 작은 정성이 모이면 아름다운 기부의 물결이 대한민국을 출렁이게 할 것이라 생각합니다.

여러분, 우리 모두 행복나눔N캠페인에 참여해요.

글 · **송호범(가수) · 백승혜 부부**

mcst.go.kr 문화체육관광부

공감 마당

1. 가장 관심 있게 읽은 기사와 그 이유
2. 지난주 기획특집에 대한 의견
3. 〈Weekly 공감〉에서 다뤘으면 하는 내용

홍초롱 서울 관악구 신림2동

1. 1억2천만원이 든 가방을 주인에게 찾아주신 박장수 우체국장님의 '휴먼스토리' 기사에 큰 박수를 보냅니다. 견물생심이라고 약간의 돈만 줍더라도 입을 싹 닦는 게 요즘 정서인데 박 국장님은 천사 같아요.

2. 지방자치단체마다 자녀 많이 낳기를 독려하고 있습니다. 그러나 지금처럼 성폭력이 사라지지 않고서야 과연 어떤 부모가 안심하고 자녀를 많이 출산하려 하겠습니까. 성폭력을 반드시 근절해 자녀를 마음 놓고 낳는 사회가 되도록 힘써주시기 바랍니다.

3. 〈Weekly 공감〉에 마음을 울리는 격언이나 잠언, 고사성어 등을 그림이나 사진과 함께 실어주세요.

박명선 인천 서구 석남1동

1. 뇌병변 2급 장애인으로서 매일 누워서 지내다 보니 〈Weekly 공감〉 읽는 것이 삶의 일부분이 됐습니다. 〈Weekly 공감〉을 20개월 정도 구독하다 보니 잡지를 볼 때마다 친구 같은 느낌이 듭니다. 68호(7월 14일자)의 '자연·문화가 소통하는 3촌' 기사를 읽고 고향 생각이 간절하더군요. 제가 걸을 수만 있어도 농산어촌을 돌아다니며 여름휴가를 보낼 텐데 하는 생각이 절로 났습니다.

2. 68호 기획특집 '녹색여행으로 여름나기' 기사를 훑어보면서 녹색생활 실천의 중요성을 가슴 깊이 새겨봅니다. 진작 녹색생활에 대한 홍보와 함께 이의 중요성을 알려 국민이 생활 속에서 실천하도록 했어야 하지만 이제라도 많은 분들이 깨닫고 행동으로 옮겼으면 하는 바람입니다.

3. 녹색생활 실천법을 지속적으로 다뤄주셨으면 합니다.

독 자 의 견

〈Weekly 공감〉은 독자 여러분께 더욱 가까이 다가가기 위해 귀한 의견을 듣고자 합니다. 여러분이 보내주신 의견은 〈Weekly 공감〉 제작에 소중하게 반영하겠습니다. 아래의 설문에 의견을 적어 주소, 전화번호와 함께 7월 28일(수)까지 gonggam@korea.kr로 보내주십시오. 의견이 게재된 분에게는 3만원 상당의 문화상품권을 보내드립니다.

1. 이번 주에 실린 기사 중 가장 관심 있게 읽은 기사와 그 이유를 적어주십시오.
2. 이번 주 기획특집으로 다룬 '한국의 맛과 멋, 세계로!'에 대한 의견을 적어주십시오.
3. 〈Weekly 공감〉에서 다뤘으면 하는 내용을 적어주십시오.



www.ktv.go.kr
KTV에는
多있다!
생활 정책정보, 교양, 문화 콘텐츠까지
KTV 한국정책방송에는
여러분께 힘이 되는 프로그램이
多~ 있습니다.
• KTV정책대담
• 다시보는 대한뉴스
• 정보와이드
• 파란만장 취업 연구소
• 특선다큐
• 휴먼토크 내마음의 고백
• 파워특강
• 인문학 열전
• 영상포엠 한국 100경
• 공연초대석
• KTV시네마
KTV 24시간 소통채널 한국정책방송
KTV는 케이블, 위성(520번), IPTV(myLGTV:105 / 브로드앤TV:502 / 쿡TV:405) 및 인터넷(www.ktv.go.kr)으로 보실 수 있습니다.

물놀이 인명피해 **'제로'에 도전한다**

물놀이 사고가 빈번히 발생하는 피서철이다. 지난해 사망자 수(68명)가 전년(1백55명)보다 큰 폭으로 줄었지만 유원지나 바다에서 눈 깜짝할 사이 일어나는 사고이니만큼 긴장을 늦출 수 없다. 소방방재청은 올해도 물놀이 안전사고에 대한 경각심을 높이고 사고 발생을 최대한 막기 위해 사전 대비·대응 계획을 세웠다.

대학 신입생 아들을 둔 최경숙(가명·53) 씨는 요즘 밤마다 아들을 불러 지겨울 정도로 잔소리를 한다. 7월 말 친구들과 계곡으로 여행을 가기로 한 아들이 걱정스러워서다. 가뜩이나 장난기가 심한 아들이 혹시 사고를 당하지 않을까 매일 노심초사다.

"같은 과 남녀 동기들과 함께 간다는데, 혹시라도 여학생들 앞에서 수영 실력을 뽐내기 위해 수심이 깊은 곳으로 들어갈까 걱정이에요."

그렇다고 대학생 아들을 마냥 어린아이 취급할 수도 없어 최 씨는 아예 소방방재청 홈페이지에 나와 있는 물놀이 안전수칙을 인쇄해 아들 책상 벽에 붙여놓았다. 게다가 7월 10일 강원 홍천 용담계곡에서 대학생 두 명이 물놀이 도중 수심이 깊은 곳에 빠져 한 명이 숨진 사고 관련 기사도 출력해 침대 벽에 붙였다. 물놀이 사고에 대한 경각심을 일깨우는 것이 가장 효과적인 예방법이라고 판단했기 때문이다.

이와 같이 물놀이 사고 예방법으로는 홍보와 교육이 가장 필요한 것으로 나타났다. 소방방재청이 지난 6월 정책고객 1천1백94명을 대상으로 온라인 설문조사를 한 결과 6백98명(59퍼센트)만이 안전수칙 및 사고 시 대처요령을 알고 있다고 답했고, 9백57명(81퍼센트)이 홍보를 최우선적인 사고 예방법으로 꼽았다.

물놀이 하기 전 안전수칙 10가지 숙지를

이에 따라 소방방재청은 7월 중순부터 KBS 등 주요 방송사를 통해 '지울 수 없는 상처'라는 제목의 20초짜리 TV홍보 광고를 집중적으로 내보내고 있다. 또한 지하철에는 '물놀이 안전수칙' 동영상 광고를 방영하고 있다. 7월 초엔 물놀이 취약지역을 대상으로 해당 시장,군수, 구청장에게 물놀이 안전

안전관리요원들이 본격적인 피서철에 앞서 인명 구조훈련을 실시하고 있다.



소방방재청



피서객들이 몰리는 대규모 해수욕장 등에는 안전 사각지대가 생길 소지가 높기 때문에 안전요원이 추가로 투입된다.

관리요원 배치 및 캠페인 개최 등 안전사고 예방 홍보에 적극 동참해달라는 서한도 전달했다. 7월 9일엔 전국 단위 물놀이 안전사고 예방 캠페인도 펼쳐 사고의 심각성을 알렸다.

이 밖에도 사고 예방에 대한 범국민적 관심을 불러일으키기 위해 6월 15일부터 30일까지 소방방재청 홈페이지를 통해 '안전한 물놀이! 사이버 퀴즈대회'를 개최해 정답자에게 구명조끼를 선물하기도 했다.

소방방재청은 적극적인 홍보와 함께 물놀이 안전 전담체계를 구축하는 '투 트랙' 전략으로 사고 발생을 최대한 억제하겠다는 방침을 세워놓고 있다. 대대적인 홍보와 전담체계 마련으로 올해 인명피해를 2007~2009년 평균 사망자(1백22명) 대비 50퍼센트 수준(61명)으로 낮추겠다는 것이다.

먼저 시설안전과 직원 11명 전원을 태스크포스(TF)팀으로 편성해 전국적으로 물놀이 안전대책 추진 상황을 집중 파악하고 있다. TF팀은 이미 6월 16일부터 매일 지방자치단체로부터 상황을 보고받고 있다. 인명피해가 반복적(2명 이상)으로 발생한 지역엔 민관 합동으로 현장 감시소를 설치해 운영 중이다.

물놀이 안전시설의 교체 · 점검작업도 수시로 이뤄지고 있다. 2009년까지 마을에서 자체 관리한 물놀이 지역의 경우 아예 안전시설을 전면 재배치했다.

유원지 · 해수욕장 안전요원 감시탑 숫자의 2배 이상 확보

1천5백27곳의 물놀이 취약지역(특별관리지역 7백30곳, 기타 인명피해 우려지역 7백97곳)에는 위험표지판, 인명구조함 등 1만9천여 점의 안전시설을 재배치했다. 이 시설은 시군구별 담당관으로 편성된 예방안전국 직원 20개조 45명이 매일 세부적으로 점검하고 있다. 특히 인명피해 발생지역은 피서객들이 각별히 주의할 수 있도록 현수막을 설치한다.

안전관리요원의 수도 대폭 확대했다. 지자체별로 지역공동체 일자리사업 인원을 선발할 때 재해예방 도우미(물놀이 안전인력)를 확보해 배치할 수 있게 했다. 또한 시도별로 해수욕장, 계곡 등 물놀이 사고 다발지역에 대해선 119시민수상구조대를 모집해 운영하고 있다.

또한 6월 1일부터 물놀이 취약지역에는 지역 민방위대원 3, 4년차 및 1사1촌 결연 직장 민방위대(17대 1천3백9명) 인원을 피서객들이 주로 긴장을 푸는 취약시간(오후 2~6시)대에 집중 배치하고 있다. 또한 지방병무청과도 협조해 환경보호 감시 및 재난안전 관리보조 임무를 하는 공익근무요원 1천7백80여 명을 한시적으로 물놀이 안전사고 예방인력으로 전환해 활용할 수 있도록 했다.

상설구조대를 운영하지 않는 소규모 간이해수욕장 등에선 지역번영회, 어촌계 등을 중심으로 순찰조를 편성할 수 있도록 협조를 구했다. 구조대와 감시탑이 있는 유원지 및 해수욕장에선 안전요원을 무조건 감시탑 숫자의 2배 이상 확보키로 했다. 감시탑에서 보이지 않는 사각지대가 생길 소지가 높기 때문이다.

박연수 소방방재청장은 "물놀이 안전사고의 심각성을 일깨우는 대국민 홍보활동과 함께 취약지역에 대한 안전시설과 안전관리요원 배치 등을 대대적으로 확인하고 점검하는 활동을 병행해 인명피해를 최소화할 것"이라고 밝혔다. G

글 · 유재영 기자

이것만은 지키자

물놀이 안전수칙 10가지



1 수영을 하기 전 몸 근육의 갑작스런 경련을 방지하기 위해 반드시 준비운동을 한다.
2 물에 처음 들어가기 전 심장에서 먼 부분(다리, 팔, 얼굴, 가슴 순서)부터 물을 적신 후 들어간다.
3 수영 도중 몸에 소름이 돋고 피부가 당겨질 때는 몸을 따뜻하게 감싸고 휴식을 취한다.
4 물의 깊이는 일정하지 않기 때문에 갑자기 깊어지는 곳은 위험하다.
5 구조 경험이 없는 사람은 안전구조 이전에 무모한 구조를 삼가야 한다.
6 물에 빠진 사람을 발견하면 주위에 소리쳐 알리고(즉시 119에 신고) 구조에 자신이 없으면 함부로 물속으로 뛰어들지 않는다.
7 수영에 자신이 있더라도 되도록 주위의 물건들(튜브, 스티로폼, 장대 등)을 이용해 안전구조를 한다.
8 건강 상태가 좋지 않거나 몹시 배가 고프면 수영을 하지 않는다. 식사 후에도 자제한다.
9 자신의 수영 능력을 과신해 무리한 행동을 하지 않는다.
10 장시간 수영하지 않으며 호수나 강에선 혼자 수영하지 않는다.



미국의 힐러리 클린턴 국무장관과 로버트 게이츠 국방장관이 7월 21일 유명환 외교통상부 장관과 김태영 국방부 장관의 안내로 판문점을 방문해 확고한 한미동맹을 과시했다. 왼쪽부터 유명환, 클린턴, 게이츠, 김태영 장관.

동아DB

동맹 업그레이드… 연합방위 의지 강하다

한미 양국 외교·국방장관 최전방 동반 방문

한미동맹을 태동시킨 6·25전쟁 발발 60주년에 즈음해 한미 양국의 외교·국방 수장들이 사상 첫 외교·국방장관(2+2) 회의를 개최했다. 양국 외교·국방장관들은 나란히 군사분계선(MDL) 인근 최전방 초소와 판문점 공동경비구역(JSA)을 방문하는 등 파격 행보에 나섬으로써 한미 연합방위 의지를 거듭 과시했다.

가히 파격이었다.

한국과 미국 간 사상 첫 외교·국방장관(2+2) 회의가 예정됐던 7월 21일 오전. 우리 측의 유명환 외교통상부 장관과 김태영 국방부 장관, 미국 측의 힐러리 클린턴 국무장관과 로버트 게이츠 국방장관 등 한미 양국의 외교·국방장관 4명이 비무장지대(DMZ) 내 판문점 공동경비구역(JSA) 등 최전방지역을 동반 방문했다.

전례가 없던 일이었다. 미국 대통령 수행을 제외하고는 미국 외교·안보를 책임지는 국무·국방장관이 동시에 DMZ를 찾은 것은 이번이 처음이다. 특히 한미 외교·국방장관 4명이 한꺼번에 북한과 대치한 DMZ를 방문했다는 것은 그 자체만으로 바로 북한의 코앞에서 굳건한 한미동맹을 과시한 것이다.

양국 장관들은 이날 DMZ 인근 오울렛 초소와 자유의 집, 판문점 JSA 등을 차례로 방문해 장병들을 격려하고 북한군의 동향을 청취했다. 오울렛 초소는 군사분계선(MDL)에서 25미터 떨어져 북한군 초소와 가장 가까운 초소다.

"천안함 피격사건 단호한 대응 필요"

이들은 이날 오후 자리를 옮겨 서울 종로구 세종로 정부중앙청사에서 2+2 회의를 열고 "천안함 피격사건은 정전협정과 유엔헌장 등을 위반한 북한의 명백한 군사도발로 단호한 대응이 필요하다"는 것을 재확인하며 이 같은 내용을 담은 공



한미 양국 외교·국방장관들이 2+2 회의를 마친 후 서울 용산구 전쟁기념관을 방문해 6·25전쟁 참전 유엔군 전사자 명비에 헌화하고 있다. 이들은 천안함 46용사 명비에도 헌화했다.

동아DB

동성명을 발표했다.

양국 장관들은 성명을 통해 북한 측에 "한국에 대한 추가 공격이나 적대행위를 삼갈 것"을 촉구하고 그와 같은 어떠한 무책임한 행동에 대해서도 심각한 결과가 따를 것임을 강조했다.

양국 장관들은 또 북한에 대해 '완전하고 검증 가능하게' 모든 핵 프로그램과 핵무기를 포기할 것과 비핵화를 위한 진정한 의지를 구체적 행동으로 보여줄 것을 촉구했다. 아울러 북한이 국제사회와 협력해 북한 주민들의 인권상황과 생활수준을 개선할 것을 촉구했다.

양국 장관들은 한미 상호방위조약을 재확인하며 북한의 어떠한 위협도 억지하고 격퇴할 수 있도록 향후 수개월간 동해와 서해에서 실시될 일련의 연합군사훈련을 통해 공고한 연합방위태세를 유지해나가기로 했다.

양국 장관들은 '2015년 12월 한국군으로의 전시작전통제권 전환'을 포함한 새로운 계획인 '전략동맹 2015'를 올해 안보협의회의(SCM) 때까지 완성하기로 했으며, 전시작전통제권 전환은 양국 간 긴밀한 공조 아래 동맹의 연합방위태세와 역량을 유지 제고할 수 있도록 추진할 것이라고 밝혔다.

양측은 또한 지난해 6월 양국 정상이 채택한 '한미동맹을 위한 공동비전'의 역사적 의의를 평가하고 동맹협력을 양자적, 지역적, 범세계적으로 계속 발전시켜나가기로 했다. 양국 장관들은 동맹협력의 폭과 깊이를 정치, 경제, 사회, 과학, 기술, 문화 분야에까지 확대하자는 데 견해를 같이했다.

'전략동맹 2015'을 안보협의회의 때까지 완성키로

양국 장관들은 2+2 회의가 매우 생산적이고 유익했다는 데 공감하고, 양국 외교·국방 당국 간 차관보급 회의를 개최하기로 결정했다. 또 양국 간 전략대화(SCAP) 및 안보협의회의(SCM) 등 기존의 장관급 협의를 계속 발전시켜나가는 한편, 향후 필요에 따라 외교·국방장관 회의 개최를 검토하기로 했다.

한편 양국 장관들은 2+2 회의를 마친 뒤 서울 용산구 전쟁기념관에서 의장행사를 갖고 전쟁기념관 회랑의 국군과 유엔군 전사자 명비에 헌화하고 청와대를 예방하는 등 굳건한 한미동맹을 보여주는 행보를 계속했다. 6·25전쟁과 베트남전쟁, 대침투작전과 천안함 46용사 명비와 유엔군 전사 장병 명비가 있는 전쟁기념관 회랑을 미 국무·국방장관이 직접 찾아 참배한 것도 이번이 처음이다. 미국의 두 장관은 7월 22일 우리나라를 떠났다. G

글 · 박경아 기자

강한 군사동맹과 우호적 외교관계 결정판

60년 이어온 한미동맹 역사 평가·연합방위태세 강화 재확인

한미 외교·국방장관(2+2) 회의는 어느 때보다 강한 한미 양국의 군사동맹과 우호적 외교관계를 대내외에 과시했다. 천안함 피격사건을 일으킨 북한에 대한 두 나라의 엄중하고 일치된 경고이자 연합방위태세 강화, 나아가 동맹의 미래 설계까지, 굳건한 한미공조의 장(場)이 바로 2+2 회의다.

"이보다 더 좋을 수는 없다."

최근 한미 양국 관계를 설명하는 고위 관계자들의 입에서 빠짐없이 등장하는 문구다.

7월 21일 판문점을 방문한 로버트 게이츠 미 국방장관은 "우리의 동맹은 지금보다 더 강한 적은 없었다(In fact, Our Military Alliance has never been stronger)"고 선언했다.

이날 열린 한미 외교·국방장관(2+2) 회의는 그 어느 때보다 강한 군사동맹과 가장 좋은 외교관계를 구가하고 있는 한미관계를 대내외에 보여주는 결정판이라 할 수 있다.

과거 동아시아에서 미국과 2+2 회의를 개최한 나라는 일본뿐이었다. 하지만 이제는 일본과 미국의 2+2 회의가 잠정 중지된 상태에서 한미 간에 2+2 회의가 열려 특별한 의미를 갖게 됐다. 이날 논의한 의제 못지않게 한미 간에 2+2 회의가 열렸다는 사실 만으로도 의미가 크다는 뜻이다.

이날 2+2 회의에서는 오랜 현안인 북핵 문제에 대한 한미의 입장을 다시 한 번 정리하고, 최근 새롭게 부각된 현안인 천안함 피격사건에 대해 굳건한 한미 공조를 확인했다. 또 6·25전쟁 이래 60년을 굳건하게 이어온 한미동맹의 역사를 평가하고 연합방위태세 강화에 대한 의지도 재확인했다.

北 핵무기 개발 포기·인권 개선 촉구

여기에 한미동맹의 미래 비전, 다시 말해 국제사회에서의 글로벌 이슈에 대한 공조 강화라는 동맹의 미래까지 논의한 것이 이날 회담과 공동성명의 기본 틀이다. 이날 양국은 2+2 회의를 통해 동맹의 과거와 현재, 미래를 총결산한 것이다.

군사 안보적 측면에서 이날 회의와 공동성명에서 빼놓을 수 없는 핵심 메시지는 북한에 대한 경고다. 특히 천안함 피격사건 같은 도발을 용납할 수 없고, 북핵은 포기돼야 하며, 인권도 개선해야 한다는 '대북 3대 요구'를 공동성명에 명문화했다.

이날 양국 장관들은 성명을 통해 천안함 피격사건에 대한 유엔 안보리 성명을 상기하면서 북한 측에 "대한민국에 대한 추가적인 공격이나 적대행위를 삼갈 것"을 촉구하고 "그와 같은 어떠한 무책임한 행동에도 심각한 결과가 따를 것"이라고 강조했다.

이와 함께 북한에 대해 핵무기 개발을 포기하고 인권을 개선할 것도 다시 한 번 촉구했다. 양국 장관들은 북측에 "북한이 완전하고 검증 가능하게 모든 핵 프로그램 및 핵무기 추구

동아DB



힐러리 클린턴 미 국무장관(왼쪽)과 로버트 게이츠 미 국방장관이 7월 21일 비무장지대(DMZ) 안의 오울렛 초소를 방문해 쌍안경으로 북한 쪽을 살펴보고 있다.



동아DB

비무장지대를 방문한 클린턴 국무장관과 게이츠 국방장관이 판문점 군사정전위 회담장에 도착해 미군 관계자로부터 설명을 듣고 있다. 창밖에서 북한 병사가 안을 들여다보고 있다.

를 포기할 것과 비핵화를 위한 진정한 의지를 구체적 행동으로 보여줄 것"을 요구했다. 아울러 "국제사회와 협력해 북한 주민들의 인권 상황과 생활수준을 개선시킬 것"도 촉구했다.

군사 문제에서는 2015년 12월 전시작전통제권 전환 문제에 대한 세부 협의를 올해 안보협의회의(SCM)까지 마무리하고, 한미 국방장관 회담을 통해 합의한 연합군사훈련 실시 계획을 재확인한 것이 2+2 회의의 주요 성과다.

연합군사훈련 계획 재확인

양국 장관들은 한미 두 나라 정상의 최근 결정에 따라 2015년 12월 한국군으로의 전시작전통제권 전환을 포함한 새로운 계획인 '전략동맹 2015'를 올해 안보협의회의 때까지 완성하기로 이날 합의했다. 전시작전통제권 전환은 양국 간 긴밀한 공조 하에 동맹의 연합방위태세와 역량을 유지 제고할 수 있도록 추진된다는 것이 이날 양국의 합의사항이다.

또 양국 장관들은 이날 동해와 서해에서의 향후 수개월에 걸친 일련의 연합 군사훈련을 통해 북한의 어떠한 위협도 억지하고 격퇴할 수 있는 공고한 연합방위태세를 유지해나가기로 합의했다.

원래 회의의 주 의제였던 동맹의 미래 부분도 이날 다시 포괄적으로 논의됐다. 이날 성명에서 "동맹협력을 양자적, 지역적, 범세계적으로 계속 발전시켜나가기로 했다"고 언급한 것은 한미동맹의 미래지향적 발전 의지를 담은 것이라고 할 수 있다.

양국 장관들은 범세계 차원에서의 협력 분야로 테러리즘, 대량파괴무기 확산, 금융위기, 초국가적 범죄, 기후변화, 전염병, 에너지 안보와 녹색성장 촉진, 아덴만(灣) 해적 퇴치, 아이티 재건 등 국제적 재난 대처를 거론했다.

이와 함께 6·25전쟁의 폐허에서 몇십 년 내에 재건된 한국의 사례를 아프가니스탄을 비롯한 세계 각지의 안정과 재건을 위한 교훈으로 삼는 데 대해서도 의견을 같이했다. 양국 장관들은 또 양국 간 자유무역협정(FTA) 비준을 위해서도 노력하기로 했다. G

글 · 김병륜(국방일보 기자)

"금융제재로 北 압박하겠다"

'先 천안함 後 6자회담' 기조 재확인

한국과 미국의 외교안보 수장들은 외교·국방장관(2+2) 회의에서 북한에 한목소리로 천안함 피격사건에 대해 책임질 것을 요구했다. 특히 힐러리 클린턴 미 국무장관은 지금껏 태도 변화를 보이지 않는 북한에 대한 강력한 미국의 제재를 예고했다. 앞으로 한미가 북한의 기대대로 움직이지 않을 것이라는 강력한 경고 메시지로 풀이된다.

한미 양국이 밝힌 천안함 피격사건 이후의 대북정책은 강력한 압박에 무게가 실려 있다. 북한의 책임 있는 조치 이후에나 대화에 나서겠다는 '선(先) 천안함, 후(後) 6자회담' 기조를 재확인한 것이다.

클린턴 장관은 북한에 대한 새로운 차원의 금융제재 조치를 밝힘으로써 이 문제는 반드시 처리하고 갈 것임을 명확히 했다. 아울러 클린턴 장관은 '북한 외교관의 면책특권 남용'까지 거론했다. 북한 외교관들이 그동안 면책특권을 악용해



동아DB

한미 간 사상 첫 외교·국방장관(2+2) 회의가 열린 7월 21일 미 해군 7함대 소속 항공모함 조지 워싱턴호(9만7천톤급)가 해군작전사령부 부산기지에 입항했다. 2008년 10월에 이은 두 번째 방문으로 한미 간 군사공조를 통한 대북 압박을 상징하고 있다.

해외공관에서 김정일 국방위원장에게 바칠 고가품을 밀수입해온 관행을 겨냥한 것이다.

양국이 공동성명에서 북한에 '완전하고 검증 가능한 비핵화'를 촉구하면서도 북핵 6자회담 문제를 한마디도 거론하지 않은 것도 눈길을 끄는 대목이다. 북한이 천안함 피격사건의 책임을 피하고 국면 전환을 꾀하기 위해 제기한 6자회담에 답을 주지 않음으로써 북한의 노림수에 말려들지 않겠다는 뜻을 분명히 한 것이다.

한미 양국의 이 같은 인식은 천안함 피격사건 이후 북한의 태도가 변하지 않았다는 평가를 바탕으로 하고 있다. 유명환 외교통상부 장관은 "북한이 천안함 피격사건에 대해 시인, 사과 및 재발 방지 약속을 할 시점"이라고 말했다. 지금은 천안함 '출구전략'을 논의할 때가 아니며 당분간 5·24 대북제재 조치가 지속될 것임을 분명히 한 대목이다. 따라서 6자회담 재개 등 대화 국면으로 기류가 바뀌기까지는 상당한 시간이 걸릴 것으로 보인다.

양국이 6자회담 재개에 소극적인 것은 천안함 피격사건 이후 북한의 비핵화를 압박하던 5자 공조가 흐트러진 점도 영향을 끼친 것으로 알려졌다.

정부 당국자는 "안보리 의장성명 채택 과정에서 중국, 러시아와의 관계가 다소 틀어졌기 때문에 당장 6자회담을 열면 한미일 3국 대 북중러 3국의 대결 구도가 만들어질 수 있다"며 "당분간은 그동안 흐트러진 5자 간 공조를 모색할 것"이라고 말했다.

클린턴 장관은 이날 강력한 대북제재 조치를 밝히면서도 한편으로는 북한에 '탈출구'를 제시했다. 그는 북한이 도발을 중단하고 핵 비확산 의지를 밝힌다면 '새로운 문'을 열 수 있다고 강조했다. 결국 선택은 북한에 달려 있다는 것이다.

군사공조 통한 북한 압박

하지만 북한이 이런 탈출구를 선택할 가능성은 그리 크지 않다는 게 대체적인 전망이다. 외교 소식통은 "북한의 과거 모습을 보면 항상 국제사회의 기대와는 다른 방향을 선택하곤 했다"며 "하지만 결국 고립과 좌절을 자초할 것이 분명한 만큼 북한이 태도를 바꿀지는 지켜봐야 한다"고 말했다.

한미의 대북 압박에 대한 북한의 태도는 7월 23일 열린 아세안지역안보포럼(ARF) 무대에서도 분명하게 드러났다. 유엔 안보리 의장성명을 외교적 승리라고 주장하는 북한은 이번 회의에서도 천안함 피격사건을 남측의 자작극이라고 주장하는 태도를 되풀이했다.

강력한 대북 제재를 경고한 한미 양국이 고민하는 대목은



동아DB

힐러리 클린턴 장관은 7월 21일 정부중앙청사에서 유명환 외교통상부 장관과 공동기자회견을 갖고 북핵 확산을 지원하는 자산을 동결하고 불법 금융거래 지원을 중단시킬 것이라고 밝혔다.

바로 이 같은 북한의 무모한 태도다. 북한이 대결 분위기를 이어간다면 한반도의 긴장과 갈등도 고조될 수밖에 없다.

2+2 회의 공동성명에 나타난 한미 양국의 군사적 대북 대응기조는 '압박'과 '응징'으로 압축된다. 양국 장관들은 올해 말까지 수개월 동안 한반도와 동해, 서해에서 대규모 한미 연합훈련을 지속한다는 기존의 방침을 재확인했다.

클린턴 장관은 강력한 대북제재 조치를 밝히면서도 한편으로는 북한에 '탈출구'를 제시했다. 그는 북한이 도발을 중단하고 핵 비확산 의지를 밝힌다면 '새로운 문'을 열 수 있다고 강조했다. 결국 선택은 북한에 달려 있다는 것이다.

한미 양국은 7월 25일 대규모 동해 해상훈련을 시작으로 8월 을지프리덤가디언(UFG) 연습, 9월 서해 대잠수함 훈련 등으로 연합훈련을 이어갈 방침이다.

과거 팀스피리트훈련이 진행되는 동안 북한군은 갱도에 들어가 비상 대기하는 등 준전시상태를 유지했다. 그만큼 북한에 강력한 압박효과를 가질 것이라는 얘기다.

특히 동해 훈련에서는 미 공군 최신예 전투기 F-22 랩터가 한반도 내륙으로 이동해 실사격 훈련을 하는 등 무력시위를 벌인다. 이는 한미 연합방위태세를 한 계단 올렸음을 보여주는 상징적 이벤트 성격도 있지만 실제 북한의 추가 도발을 억제하는 효과가 있다는 게 군사 전문가들의 분석이다. 레이더에 잡히지 않고 은밀기동이 가능한 F-22는 언제라도 북한 깊숙이 침투해 핵시설 등 주요 거점을 타격할 수 있다.

이 같은 양국의 의지를 반영하듯 양국 장관들은 공동기자회견에서 북한이 추가 도발할 경우 단호한 응징도 불사하겠다고 밝혔다. 북한에 추가적인 도발을 하지 말라는 경고와 함께 추가 도발 시엔 '심각한 결과'를 맞게 될 것임을 강조한 것이다. 군 관계자는 "심각한 결과는 강도 높은 군사적 응징 또는 보복을 의미한다"고 말했다. G

글 · 김영식(동아일보 정치부 기자)

4대강 홍수 안전대책 '이상무'

강정보 저류량 1억3백만 톤으로 16개 보 중 최대 규모

최근 남부지방의 집중호우로 낙동강 지류의 물이 불어나고 낙동강 수위가 높아졌지만 4대강살리기 사업 현장은 안전한 것으로 확인됐다. 일부에서 우려하는 것과 달리 사업 현장은 공사기간 중 생길지 모르는 어떤 홍수피해에도 견딜 수 있을 만큼 안전하게 진행되고 있고 대비도 철저하다. 현장에서 사업을 총괄하고 있는 한국수자원공사 최병습 낙동강 강정보 건설단장(공학박사)이 현장의 안전대책을 전했다.

낙동강살리기 23공구인 강정보는 4대강살리기 사업 16개 보(洑) 중에서 규모가 가장 큰 9백53미터로 지난해 국토해양부 선정 명품보로 지정됐다. 행정구역상으로는 대구 달성군과 경북 성주군에 속하는 강정보는 낙동강 하굿둑에서 상류로 1백68킬로미터, 안동댐에서 하류로 1백66킬로미터 지점에 위치한 낙동강의 중심이다. 강정보 저류량은 약 1억3백만 톤으로 4대강 16개 보 중 최대 규모다.

가물막이 조정 강정보의 가물막이는 당초 10년 빈도 홍수에도 견딜 수 있는 해발 24.5미터의 존치형으로 설계됐으나, 홍수 기간 상류지역이나 주변 저지대의 침수피해를 방지하기 위해 철거하기로 했다. 그런데 강정보 상류에는 대구시의 죽곡취수장, 매곡취수장, 문산취수장과 한국수자원공사의 고령취수장이 위치하고 있었다. 수차례 현장조사를 하고 인근 취수장 자료를 확인한 결과 수위가 15.5미터 이하로 내려가





인근 취수장을 고려해 가물막이 높이를 원래 24.5미터(아래)에서 15.5미터로 낮춘 후 홍수에 쓸려가지 않도록 모래와 돌, 흙자루 등으로 보강했다(위).

면 취수가 불가능할 것이라고 판단됐다.

이에 따라 현장에서는 가물막이를 24.5미터에서 15.5미터로 9미터 낮추기로 결정했다. 가물막이의 높이를 조정한 후에는 상단에 모래와 돌, 흙자루 등으로 완벽하게 보호시설을 해 강한 유수에 쓸리거나 파이지 않게 했다.

우회수로 추가 확보 물이 잘 흘러갈 수 있도록 유수 단면적을 넓히기 위해 하천 유심부에서 오른쪽으로 난 둔치의 폭 3백80미터를 약 6미터 정도 더 깊게 파서 홍수 시에 더 많은 물이 흘러갈 수 있게 했다.

이에 따라 보 건설지점의 유수 단면적을 4대강살리기 사업 시작 전 6천9백87제곱미터에서 현재 약 7천7백35제곱미터로 약 1백10퍼센트 이상 확보한 상태이며, 수위도 사업 전 24.66미터에서 현재 24.50미터로 낮아졌다.

준설선 피항대책 준설선은 기상에 따라 대피할 수 있게 비상대기 중이며, 기타 선박은 과거 골재채취선이 피항했던 만처럼 생긴 자연적인 지형으로 된 피항장으로 피하도록 준비하고 있다. 피항장 안에는 선박을 고정시킬 수 있게 계류시설을 확보했고, 피항한 준설선이 강한 홍수에도 안정을 유지할 수 있도록 제방에 닻(앵커)과 말뚝(파일) 등을 설치했다.

둔치 철탑 사면 보강 강정보 현장 오른쪽 둔치에는 고압선 철탑이 있다. 철탑은 자체 기초 파일로 지탱되도록 안정되게 설계돼 있지만 현장에서는 만일의 재난에 대비해 철탑 앞부분 우회수로의 사면을 시트파일, 부직포, 암석으로 보호 조치했다.

가물막이 안에 있는 중장비, 공사용 차량, 건설자재는 강둔치의 장비 대피소 및 자재 적치장으로 이동시켜 놓았다.

농경지 골재 적치장(R/M장) 배수로 사면 정리 강정보 현장의 준설물량은 약 1천4백만 세제곱미터다. 이 중 3백40만 세제곱미터는 둑 조성 등으로 현장에서 소화되고, 나머지 1천만 세제곱미터는 농경지 리모델링이나 지방자치단체의 골재 적치장으로 반출될 계획이다. 상반기 물량은 계획대로 모두 반출돼 현재 둔치에는 임시로 쌓여 있는 준설물량이 전혀 없다.

또한 현장에서 반출된 준설토가 농경지 리모델링 장소나 지자체의 골재 적치장에서 강한 호우로 유실되는 등의 재난





강정보 인근의 낙동강살리기 사업 전과 사업 후 달라질 모습(조감도).



낙동강 강정보 현장 둔치 전경. 만일의 홍수 피해를 예방하기 위해 철탑 앞 우회수로 사면을 시트파일, 부직포, 암석 등으로 보호 조치하고 있다.

발생을 막기 위해 관련기관과 수차례 현장 점검을 통해 배수로나 사면을 모두 정리했다.

수해위험 관리 위한 관계기관 간 연락망 구축 홍수에 대비해 현장 건설단 직원은 시공사 직원과 비상대기조를 구성해 단계별 위기상황에 따라 현장 인근 저지대 및 침수 예상지점을 상시 순찰하고 있다. 또 지자체 및 국토관리청, 홍수통제소 등 관계기관과의 비상연락체계를 유지하고 있다.

각 마을의 이장이나 배수장, 배수문의 현장 관리인과도 핫라인을 구축해 피해 발생이 예상되면 주민들을 신속히 대피장소로 이동시킬 계획이다.

홍수 예·경보 시스템 구축 강정보 현장의 홍수에 대비한 예보와 경보를 위해 수위국과 경보국을 지난 5월 말 현장에 구축했다. 강정보 상류인 경북 칠곡군 왜관읍과 성주군 2개 지점 및 보 상류의 수위 상승에 따라 주위, 경계, 심각 단계로 3단계 경보방송이 이뤄진다.

수질사고 대비를 위한 체계적인 방재체계 구축 홍수기에 일어날 수 있는 유류 유출이나 기타 오염물질의 하천 유입을 예방하기 위해 지난 5월 수질사고 합동 모의훈련을 실시했다. 또 환경영향평가를 준수하고 친환경 건설 현장을 만들기 위해 강정보 상류 4군데의 취수장 입구와 하류 오탁 방지막 상·하류 등 총 6군데에 수질자동계측기를 설치해 상시 모니터링을 하고 있다.

이 밖에도 오탁 방지막과 세륜·세차시설, 다단 침사지(모래와 흙 따위를 가라앉혀 제거하기 위해 만든 못)를 추가로 설치해 운영하고 있다.

4대강살리기는 하천을 하천답게 만드는 사업 필자는 1990년대 후반부터 2000년 초까지 메콩강위원회(MRCs)에 파견돼 근무하면서 세계적인 전문가들과 함께 메콩강 유역의 홍수대책을 수립하고 물의 중요성과 풍요로운 활용에 대해 토론하며 일했다. 세계는 지금 수자원의 효율적 활용에 대해 끊임없이 연구하고 현실화하려 노력하고 있다. 특히 각국 정부는 전 세계적인 기후변화에 대한 우리나라의 발 빠른 대처에 관심을 갖고 지켜보고 있다.

4대강살리기 사업은 홍수를 예방하고 하천을 하천답게 만들어 우리가 가졌던 하천에 대한 추억을 되살려주고, 우리 모두의 생활환경을 한 단계 더 끌어올려줄 것이다. G

글 · 최병습(한국수자원공사 강정보 건설단장 · 공학박사)



동아DB

낙동강이 지나는 경남 김해시 생림면 일대. 4대강살리기 사업이 끝나면 다른 모습으로 태어나게 된다.

"낙동강 식수 안심하고 드세요"

집중호우 때 가물막이 잠긴 건 '침수' 아닌 '물 채움'한 것

지난 7월 15일부터 사흘간 낙동강 중·하류지역에 1백~2백 밀리미터의 집중호우가 내렸으나 2006년 집중호우 때의 탁도 농도와 비교하면 비슷하거나 오히려 낮은 수준으로 나타났다. 4대강살리기추진본부는 7월 20일 이 같은 분석 결과를 발표하며 "4대강살리기 사업이 낙동강 탁도에 미치는 영향은 없는 것으로 판단된다"고 밝혔다.

4대강살리기추진본부는 일부 언론에서 "4대강살리기 공사 현장의 준설토 유실로 정수장의 탁도 농도가 예년의 몇 배씩 올라 낙동강 식수 관리에 비상이 걸렸다"고 보도한 데 대해 "이들 언론이 비교 대상으로 삼은 2007~2009년은 집중강우량이 적어 예년보다 탁도가 낮게 나타났으며 예년 수준과 비교하면 올해 탁도는 평년 수준"이라고 설명했다.

또 설사 탁도가 높은 낙동강의 원수가 취수장으로 유입되더라도 지금의 정수처리 기술로는 먹는 물 기준 이하로 정수처리가 가능해 수돗물 공급에 문제가 없다고 밝혔다.

이번 장마기간 중 함안보와 합천보가 물에 잠겨 공사가 무기한 중단됐다는 일부 언론보도에 대해 4대강살리기추진본부는 집중호우 시 보(洑) 가물막이의 안전성을 확보하기 위해

연도별 강우량과 탁도 비교

강우 일자	강수량(mm)				취수장 탁도 농도(NTU)		
	대구	합천	밀양	합계	본포취수장	매리취수장	물금취수장
2006.7.9~10	218	252	201	671	282	564	356
2006.7.16~18	182	144	144	470	186	337	213
2007.9.2~4	73	65	43	181	100	258	132
2008.7.25~28	29	90	57(김해)	176	130	153	128
2009.7.7~8	79	86	118	283	142	194	195
2010.7.15~17	113	213	107	433	207	310	163

낙동강 강정보, 합천보, 함안보의 가물막이 물 채움을 계획대로 실시한 것이라고 밝혔다.

강물의 낙차가 작은 지역에 위치한 이들 3개 보의 가물막이 높이는 하천 둑보다 낮아 홍수기에는 물에 잠기고 갈수기에는 드러나게 설계돼 있으며, 수압이 높아지는 홍수 시에는 가물막이 내에 하천수를 미리 채워 가물막이 안팎의 수압을 동일하게 유지함으로써 안전성을 확보하는 방식으로 만들어지고 있다. 따라서 이번 집중호우 때 가물막이가 물에 잠긴 것은 '침수'가 아니라 '잠수'이며, 예정대로 가물막이 물 채움을 한 것이라는 설명이다.

정수장 탁도 농도는 평년 수준

한편 충남 부여군의 사단법인 부여군개발위원회(회장 김용태) 소속 지역주민 11명은 7월 16일 여야 정치권과 국토해양부 4대강살리기추진본부 등을 직접 찾아 4대강살리기 사업을 원안 그대로 신속히 추진해줄 것을 촉구했다.

이들 주민은 이날 오후 4대강살리기추진본부를 방문해 심명필 본부장과 면담을 갖고 "반대하는 소수 단체들은 생태환경이 죽어 썩어가는 금강의 물 냄새를 맡아보기를 권고한다"며 금강살리기 사업의 원안 추진을 촉구하는 탄원서를 제출했다. 주민들은 7월 초 받은 부여군민 1만2천명(전체 부여군민 7만4천여 명)의 서명을 심 본부장에게 전달했다.

이에 대해 심 본부장은 "4대강살리기 사업은 지역을 발전시키고 지역주민들의 삶의 질을 향상시킬 뿐 아니라 환경과 생태를 복원하는 국가적 프로젝트"라며 "지역주민의 뜻을 받들고 일부 반대하는 분들과도 소통하는 노력을 통해 한마음으로 사업을 완수하겠다"고 말했다. G

글 · 박경아 기자


신륵사 육각정 아래 점선 안의 하얀 흔적이 남한강살리기 사업 시작 전인 지난해 이맘 때 물이 차올랐던 지점이다.

"좋아질 게 눈에 보이는데 왜 반대합니까?"

"남한강살리기 사업은 여주가 발전할 수 있는 한 번뿐인 기회"

장마전선이 중부지방으로 북상 중이던 7월 16일, 한창 진행 중인 남한강살리기 사업에 대한 경기 여주군민의 반응을 알아보기 위해 현장을 찾았다. 장마전선은 이날부터 시작해 꽤 많은 비를 쏟아부을 것으로 예보된 상태였다.

경기 여주군 여주읍 연양리 강변유원지에서 식당을 운영하는 박광길(60) 씨는 태어나면서부터 남한강과 인생을 같이했다. 박 씨는 중학교 때까지 맞은편 신륵사 아래에 있던 조포나루에서 배를 타고 강을 건너 학교를 다녔다.

지금은 아련한 옛일이 됐지만, 남한강은 박 씨의 삶의 터전이자 놀이터였다. "낚시도 하고 배도 타고, 이곳만큼 천혜의 자연자원을 갖고 있는 곳이 없어요."

하지만 여름 장마와 태풍이 몰아칠 때마다 남한강은 사나운 호랑이처럼 변했다. "아마 1995년인 것 같아요. 비가 엄청나게 와서 강물이 여기 유원지까지 차올랐어요. 바로 아래 야영지는 물론 우리 식당도 삽시간에 잠겨 떠내려갔죠."

4년 주기로 이런 물난리를 겪은 박 씨는 그때마다 흙을 퍼날라 바닥을 더 높여 식당 건물을 다시 지었다. "더 높이 쌓고 지어도 불안한 건 마찬가지예요. 지금도 충주댐 물을 방류한다는 뉴스만 나오면 강물이 넘칠까 노심초사합니다."

1미터 낮아진 수위 … 물난리 걱정 풀린 듯

박 씨는 그러나 최근 약간의 변화가 있다고 이야기했다. "저 맞은편 신륵사 육각정 보이죠? 이맘때쯤이면 육각정 아래 하얗게 보이는 곳까지 물이 찼어요. 근데 올해에는 그곳에서 1미터 정도 아래에 물이 차 있거든요."

강바닥을 준설하고 강폭을 넓혀 물그릇이 커지니까 수위가 그만큼 내려간다는 것이다. 박 씨는 "4년 주기로 큰비가 오는 것을 감안하면 올해도 범상치 않다"며 "다행히 수위가 1미

터가량이나 낮아져 있으니 예전 같은 물난리는 겪지 않을 것 같다”고 말했다.

남한강살리기 사업으로 박 씨에게 생기는 혜택은 특별히 없다. 오히려 유원지 내 야영지가 일부 정비사업에 포함되면서 손님들의 발길이 끊길까 걱정이다.

박 씨는 “지금까지 봐온 이득을 생각하면 4대강살리기 사업에 반대해야 하지만, 이 지역의 숙원인 홍수피해 방지가 확실히 된다면 그것으로 만족한다”며 “4대강살리기 사업의 효과가 이렇게 눈에 보이는데 어떻게 반대하겠느냐”고 반문했다.

여주군 대신면 초현3리 이용기 이장은 어릴 적, 강에서 낚시하고 미역 감던 시절이 다시는 오지 않을 것이라 생각했다. 50년 넘게 이곳에 살면서 강은 점점 변해갔다. 반복되는 물난리에 강은 친구 같은 존재에서 무서운 ‘강도’로 변했다. 한 번 물난리가 나면 천서리, 당남리, 보통리, 초현리, 양촌리 등 대신면 일대 마을들이 성한 곳이 없었고 마을 사람들은 실의에 빠졌다.

특히 그의 가슴을 아프게 하는 것은 물난리 때마다 강변에 쌓이는 쓰레기 더미와 강 인근 비닐하우스촌에서 배출되는 각종 오염물질로 물이 예전만큼 깨끗하지 못하다는 것이다.

이 이장은 최근 남한강살리기 사업이 진행되는 것을 지켜보면서 강 둔치로 소풍을 가고 낚시도 하던 옛 추억이 재현될 기대감에 부풀어 있다.

“이렇게 강 가까이 나온 게 얼마 만인지 몰라요. 얼마 전까지도 여기는 어른 키만큼 자란 수초와 쓰레기, 물웅덩이 때문에 사람이 다닐 수 없는 곳이었는데, 지금은 예전처럼 자갈밭이 생기고 앞으로 피크닉장, 선착장도 생긴다니 마을 주민 단합대회를 여기서 해야겠어요.”

여주군 초현3리 이용기 이장은 남한강 지천인 곡수천 앞에서 4대강살리기 사업 전 남한강의 둔치가 쓰레기, 오염된 물웅덩이로 몸살을 앓고 있었다고 말했다.



이 이장은 제방 안쪽 비닐하우스촌을 가리켰다. “이곳은 원래 강물이 흐르던 곳이었어요. 1986년 물난리 이후 강폭을 줄여 제방을 쌓았고, 정부가 이곳을 임대 분양하면서부터 비닐하우스촌이 형성되기 시작했죠.”

남한강살리기 사업으로 이곳 비닐하우스들은 모두 철거된다. 그리고 우기 때 강물이 불어나면 홍수 예방을 위해 물을 잠시 담아두는 저류지로 조성된다. 우기가 아닐 때는 생태공원, 체육시설 등을 갖춘 친수공간으로 활용된다.

이 이장은 “남한강살리기 사업은 여주가 발전할 수 있는 단 한 번뿐인 기회라고 생각한다”며 공사 현장과 인근 마을을 오가며 홍보와 민원 해결도 맡고 있다.

“지난해까지만 해도 대부분의 여주군민이 이 사업에 대해 반신반의했어요. 그런데 지금은 너무 잘 알고 있고 반대하는 사람도 거의 없어요. 이곳 사정을 잘 모르고 반대하는 사람들이 일부 있는데, 여기 직접 와보고 무엇이 옳은 일인지 판단했으면 좋겠어요.”

“세종대왕 발명품, 4대강살리기 사업으로 조명받을 것”

여주군 능서면에 자리한 유적지 세종대왕릉과 효종대왕릉에서 만난 문화해설사 양인숙 씨는 “여주는 제2의 경주라고 불릴 정도로 문화재가 많은 매력적인 곳”이라고 자랑했다. 선사시대 유적은 물론 조선시대 두 임금을 모신 곳이기도 한 여주는 훼손되지 않은 문화적 가치를 지니고 있다는 것이다.

양 씨는 “여주의 문화재들이 빛을 보지 못하고 많은 사람들에게 관심을 받지 못하는 것이 못내 아쉬웠는데, 이번 남한강살리기 사업을 통해 조명받게 됐다”고 기뻐했다.

예를 들어 여주보, 이포보, 강천보 등 남한강에 건설되는 보(洑)는 각기 테마를 가지고 있는데, 여주보의 인공섬(세종광장)은 세종대왕의 발명품인 앙부일구(仰釜日晷 · 해시계의 일종) 모습을 형상화했고 가동보의 기둥탑은 자격루(自擊漏 · 물시계의 일종)에 새겨진 용의 형상을 본떴다.

양 씨는 또 “옛날 여주에는 이포나루, 조포나루, 부라우나루터 등 크고 작은 나루터들이 많았다”며 “이번에 나루터 복원도 4대강살리기 사업에 포함돼 있다니 옛것을 되살려 체험할 수 있도록 하는 것도 우리 문화의 가치를 높이고 자긍심을 갖는 계기가 될 것”이라고 말했다.

오후 늦게 돌아오는 길에 장대비가 쏟아지기 시작했다. 예전 같으면 주민들의 얼굴에 ‘수해가 나지 않을까’ 하는 걱정으로 수심이 가득했을 텐데, 그런 모습은 보이지 않았다. 오히려 새로운 삶에 대한 기대감이 더 커 보였다. G

글과 사진 · 공감코리아(korea.kr) 제공

DB와 함께하는 편리한 모바일 세상!

제1회 대한민국 앱 공모전

초대합니다

여러분의 상상으로 모바일로 하나되는 대한민국을 만들어주세요.



- 공모개요: 국내에서 제작 · 유통 중인 정보(DB)를 이용하여 모바일을 통해 활용할 수 있는 앱 개발 및 기획물 공모전
- 공모분야: 앱 개발 및 기획 분야
- 응모자격: 학생, 일반인, 팀
- 공모기간: 2010년 6월 14일 ~ 9월 10일
- 응모방법: 공모전 홈페이지 내 접수(www.koreaapps.or.kr)
- 시상내역: 총상금 1억 1천만원(장관상 및 도지사상 등 25종)
- 발 표: 2010년 10월 말(공모전 홈페이지 공지)
- 문 의: koreaapps@kdb.or.kr

자세한 내용은 공모전 웹사이트를 참조하시기 바랍니다.

주최 문화체육관광부 행정안전부 경기도 | 주관 KDB NIA | 후원 olleh kt SK telecon DBIA DB산업협의회 Daum kth NHN SK communications 매일경제 전자신문 중앙일보 AppCenter

한식 通하였도다

한식에 대한 재평가가 한창이다. 맛과 향이 강한 마늘과 발효식품을 많이 사용해 먹기 거북한 음식으로 인식돼왔던 한식이 건강식의 대표주자로 자리매김하고 있다. 비빔밥과 불고기, 김치, 막걸리를 즐기는 외국인이 늘면서 국내 식품산업 발전에도 긍정적인 영향을 끼치고 있다. 우리 고유의 맛과 멋을 세계인이 즐기도록 하는 한식세계화. 이를 위해 국민, 기업, 정부가 함께 노력할 때다.



조영철 기자



신성장동력 韓食 납시오!

식품산업 10억원 생산은 20억원 생산유발·고용창출 효과

한식세계화는 대한민국의 미래를 짊어질 17개 신성장동력 중 하나다. 한식은 자동차나 정보기술(IT) 산업보다 시장 규모와 파급효과가 더 크다. 참살이(웰빙), 로하스 같은 세계적 소비 트렌드도 한식세계화에 호재로 작용하고 있다. 한국인의 밥상에서 세계인의 식탁으로 영역을 넓히려는 야심찬 도전이 대한민국을 희망찬 미래로 이끌고 있다.

2000년도에 세계 식품시장에서 태국이 차지하는 비중은 우리나라와 거의 비슷했다. 그런데 불과 8년 만인 2008년 우리의 3, 4배 규모로 커졌다. 식재료 수출액도 2004년 40억 달러에서 2008년 60억 달러로 50퍼센트 성장했다. 이는 태국 정부가 추진한 태국음식 세계화 정책의 성과다.

태국 정부는 2001년부터 태국음식 세계화 프로젝트인 '타이 키친 투 더 월드(Thai Kitchen to the World)'를 추진했다. 해외로 진출한 태국음식점에 저리로 자금을 융자해주고, 태국음식 조리사 양성교육을 대대적으로 실시한 것이다. 아울러 해외의 태국식당에 인증제도(Thai Select)를 두고 외국인을 상대로 한 국내외 미디어 광고도 지원했다. 그 결과 2001년 5천5백 개이던 해외 태국식당 수는 2008년 말 1만3천 개로 늘어났다.

일본도 1960년대부터 일식세계화를 추진해 초밥을 세계

인의 음식으로 키워냈다. 일식세계화를 시작할 때만 해도 생선을 날것으로 먹는 야만적 음식으로 치부되던 초밥은 '다이어트와 건강에 좋다'는 일본 정부의 부단한 홍보 마케팅 등과 초밥 표준화 연구작업에 힘입어 세계인이 사랑하는 건강식으로 거듭났다.

다양한 식재료·발효식품 등으로 건강음식 인정

우리나라도 지난해부터 본격적으로 한식세계화의 닻을 올렸다. 한식을 세계인의 음식으로 만들기 위해서다. 한식은 채소와 해산물 등 다양한 식재료와 김치, 장류 같은 발효식품을 많이 사용하고, 튀기기나 볶기보다는 찌거나 삶는 조리법을 쓰기 때문에 건강에 좋은 음식으로 인정받고 있다.

농촌진흥청 한식세계화연구단은 영문 표기(HANSIK)를 이용해 한식을 '건강에 좋고(Healthy) 매혹적이며(Attractive) 자연에 가깝고(Natural) 오감을 만족시키며(Sensible) 미래를 그려볼 수 있는(Imaginable) 한국의 음식(Korean cuisine)'이라고 풀이했다.

이러한 한식의 우수성을 바탕으로 한식을 더욱 발전시키고, 한식문화의 국내외 확산을 통해 관련 산업의 성장을 꾀하고, 대한민국의 국가브랜드 가치를 높이고자 하는 일이 바로 한식세계화다.

세계 식품시장의 선점 경쟁은 갈수록 치열해지고 있다. 2008년 말 현재 농식품산업의 세계 시장 규모는 자동차의 2.5배, 정보기술(IT)의 5.6배, 반도체의 15배에 해당하는 연간 4조4천억 달러에 달한다.

식품산업은 단순히 먹을거리 생산과 판매뿐 아니라 농림수산식품산업, 외식산업, 문화관광산업 등 다양한 산업으로 확산돼 높은 부가가치를 창출하기 때문에 더욱 주목받는다.

한국은행의 2005년도 조사 자료에 따르면 식품산업의 10억원 생산은 다른 모든 산업에 20억원의 생산유발 효과를 낸다. 또 매출 1억원당 고용이 3.6명(전 산업 평균 2.2명)씩 증가해 고용창출 효과도 높은 것으로 조사됐다. 식품산업 발달은 국가 이미지와 브랜드 가치를 끌어올리는 데도 효과적이다.

2017년까지 한식을 세계 5대 식품으로

정부가 한식세계화에 투자와 노력을 아끼지 않는 이유도 여기에 있다. 한식세계화를 대한민국의 미래를 이끌 17개 신성장동력 중 하나로 선정한 정부는 2017년까지 한식을 세계 5대 식품으로 성장시킬 계획이다. 이와 함께 해외 한식당 4만개 확충, 농수산식품 수출 1백억 달러 달성, 세계 일류 한식당 1백 곳 육성을 목표로 하고 있다.

농림수산식품부의 전망은 낙관적이다. 2017년까지 한식을 세계 5대 식품으로 성장시키면 우리 농산물의 수출을 촉진하는 등 상당한 후방효과를 기대할 수 있다는 판단에서다.

실제로 해외 한식당이 4만 곳으로 늘어나면 각종 식재료 공급을 통해 농식품 수출량이 증가하고, 농어업인의 소득은 물론 일자리도 크게 늘어나게 된다.

지난해 해외 우수 한식당 인증제 모델 개발 책임 연구원으로 활동한 김태희 경희대 외식경영학과 교수는 "한식을 세계인이 즐기게 하려면 먼저 우리 스스로 한식을 즐기고 소중하게 여겨야 한다"고 말했다.

김 교수는 이어 "긴 안목에서 보면 자라나는 아이들에게 어릴 때부터 한식의 우수성과 중요성, 우리 식문화에 대한 자부심을 심어주는 가정교육과 학교교육이야말로 한식세계화에 꼭 필요한 밑거름"이라는 조언도 잊지 않았다. G

글 · 김지영 기자

유럽서 바라보는 한국 음식

유럽서 건강식품으로 부상

한식이 유럽에서 건강식품으로 각광받고 있다. 핀란드 일간 <일타사노맛>지는 지난해 5월 인터넷판에서 "'아시아의 뉴욕' 서울 방문은 지금이 적기"라고 소개하면서 "한국음식이 유럽에서 현재 건강식품으로 부상하고 있다"고 보도해 눈길을 끌었다. 이와 함께 한국에서 꼭 먹어야 할 음식으로 매운 양념과 밥, 각종 채소를 섞어놓은 비빔밥을 추천했다.

이 신문은 서울에 대해 "세계에서 5번째로 큰 도시지만 가장 안전한 대도시 중 하나"라고 평했다. 또 "새벽 5시에도 영화를 볼 수 있고 시내 곳곳에서 유명인과 마주칠 기회가 많다"며 "유럽 소도시에서 온 관광객에게 1천2백만명이 거주하는 서울은 그 자체가 진귀한 장관"이라고 덧붙였다.

서울에서는 쇼핑, 음식, 각종 서비스가 핀란드보다 훨씬 저렴한데 일본인들도 그런 이유로 한국을 많이 방문한다고 전하기도 했다. 한국인에 대해서도 "영어는 잘 안 통하지만 외국인에게 친절하다"고 호평했다.

동아DB



외국인들이 서울 서초동의 한식당에서 한국 전통음식을 맛보고 있다.

지구촌 '食客' 입맛을 사로잡아라

2017년까지 해외 한식당 4만개 · 세계 일류 한식당 1백개 육성

세계인이 즐기는 한식을 만들기 위한 한식세계화 사업이 순조롭게 이뤄지고 있다. 한식 표준조리법과 한식 메뉴의 외국어 표기법을 보급하고, 한식당이 한국문화를 즐기는 공간이 되도록 음양오행 사상과 오방색을 바탕으로 한 인테리어 디자인 모델도 제시했다. 올해는 해외 우수 한식당 인증제를 실시하는 등 한식의 이미지를 높이기 위한 노력이 계속된다.


동아DB

7월 12일 성균관대 국제서머스쿨에 참가한 54개국 학생들이 '한국음식축제'를 열고 부침개를 직접 만들고 있다.

중국인들은 외국 음식 중 한식을 가장 좋아하고, 베트남인들은 중식 다음으로 한식을 선호한다.

이는 농림수산식품부가 지난 3월 15일 '한식세계화를 위한 해외 정보조사 결과 설명회'에서 발표한 내용이다. 한식 선호도 조사 결과와 함께 현지인의 입맛, 식재료 조달의 용이성, 조리의 편의성 등을 반영한 국가별 유망 한식 메뉴도 소개됐다.

미국에서는 짠맛과 단맛을 줄인 갈비구이, 너비아니, 김치해물치즈파전, 비빔밥, 닭갈비가 추천됐다. 중국에서는 갈비찜, 너비아니, 삼색전, 김밥, 떡볶이, 삼계탕이 유망 메뉴로 꼽혔다. 너비아니는 중국인이 선호하는 직화구이로, 떡볶이는 바삭한 식감을 좋아하는 중국인의 기호에 맞춰 떡을 기름에 튀겨 꼬치에 끼워 조리하는 방식이다.

또 일본에서는 비빔밥, 갈비구이, 떡볶이, 불고기, 해물파전을, 베트남에서는 비빔밥, 김밥, 구절판, 김치전, 불고기 전골이 유망 메뉴로 추천됐다.

일본의 비빔밥은 고추장에 고기를 넣어 볶다가 꿀을 넣어 맵지 않고 달콤하게 조리하고, 베트남의 비빔밥은 초절임한 당근과 오이, 베트남인들이 좋아하는 숙주를 넣고 매운맛에 익숙지 않은 현지인들을 고려해 땅콩소스도 제공하도록 했다.

한식 해외 홍보 · 국산 식재료 공동구매 등 추진

이처럼 우리 음식을 세계인이 즐기는 문화로 만드는 한식세계화 사업을 시작한 지 2년째, 작지만 의미 있는 변화가 나타나고 있다.

7월 19일 국제적인 브랜드 컨설팅 회사 '퓨처브랜드'가 발표한 '2009년 국가브랜드 지수(CBI · Country Brand Index)'에서 우리나라는 '파인 다



동아DB

지난 3월 한식세계화 사업을 전담할 민간집행기구인 한식재단이 출범했다.

이닝(고급 레스토랑)' 분야에서 처음으로 세계 6위를 기록했다. 한식세계화 사업을 통해 외국인에게 한식을 알리려는 노력이 반영됐다고 할 수 있다.

한식세계화 사업은 2008년 10월 '한식세계화 선포식'을 계기로 국가 차원의 프로젝트로 추진돼왔다. 그해 12월 '한식세계화 기본계획'이 수립돼 2017년까지 해외 한식당 4만개 및 세계 일류 한식당 1백개 육성, 2012년 한식 재료가 되는 농수산식품 수출 1백만 달러 달성을 목표로 설정했다.

정부는 이를 실현하기 위해 세계화 인프라 구축, 한식 연구개발(R&D) 확대, 전문인력 양성, 기업 지원 및 투자 활성화, 우리 식문화 홍보를 추진하고 있다.

지난해 9월 '한식세계화추진단'을 구성해 범국가적 협력체계를 구축했고, 올해 3월에는 한식세계화 사업을 전담할 민간집행기구인 한식재단을 출범시켰다.

한식재단은 한식의 대내외 홍보, 해외 한식당 인증, 해외시장 조사 등 한식세계화에 필요한 일을 한다. 또 해외 주요 도시별로 '해외 한식당 협의체'를 결성해 해외 한식 홍보, 국산 식재료 공동구매 등을 추진하고 있다.

해외 우수 한식당 인증제 운영 … 이미지 개선·저변 확대

한식세계화를 위한 로드맵으로 국내에서 한식을 산업화하고 한식의 해외 진출을 확대하기 위한 10대 과제도 마련됐다.

한식의 산업화를 위해서는 우선 법적, 제도적 기반을 구축하는 것이 중요하다. 정부는 식품위생법상의 규제 위주에서 탈피해 외식산업의 선진화를 도모하는 외식산업진흥법을 제정하고, 중소기업창업지원법을 개정해 투자제한 업종에서 음식업을 제외하는 등의 규제 철폐를 통해 민간투자를 촉진할 계획이다. 또 식품기업에 대한 투자 확대를 위해 2013년까지 5백억원 규모의 식품산업투자펀드도 조성할 예정이다.

특1급 호텔에 한식당을 늘리는 등 스타 한식당을 육성하고 스타 요리사도 양성한다. 현재 서울 시내 특1급 호텔 19개 중에 한식당이 있는 곳은 겨우 4개뿐이다.

정부는 신규 한식당 설치 호텔에 식품종합자금을 지원하고 한식 조찬메뉴 개발, 스타 셰프 발굴 및 홍보 등의 지원을 통해 한식당 수를 늘려나가기로 했다.

한식의 해외 진출을 확대하기 위해 한식의 이미지를 높이는 작업도 추진한다. 지난해 해외 우수 한식당 인증제 모델을 개발해 우수 한식당의 기준을 마련했으며 올해는 해외 우수 한식당 인증제 시범사업을 벌인다. 해외 우수 한식당을 발굴하고 홍보함으로써 외국인에게 저평가된 한식의 이미지를 개선하고 저변을 확대하기 위한 것이다.

또한 지난해 미국 로스앤젤레스, 일본 도쿄, 중국 베이징, 프랑스 파리 등에서 6백여 명의 해외 한식당 종사자 교육을 실시했다. 농림수산식품부 한식세계화추진팀 강혜영 사무관은 "해외 한식당은 외국인이 한식을 접하는 최접점이기 때문에 서비스 개선은 한식의 이미지 개선에서 가장 중요한 일이라고 할 수 있다"며 해외 한식당 종사자 교육을 지속적으로 실시할 계획이라고 말했다.

해외 한식당이 한식뿐 아니라 한국문화를 느낄 수 있는 공간으로 발전할 수 있도록 음양오행 사상과 오방색을 바탕으로 한 인테리어 디자인 모델도 제시했다.

아울러 한식 메뉴의 통일된 외국어 표기법과 한식 표준조리법을 보급하고 있으며, 외국인이 선호하는 디자인과 레시피에 식재료, 먹는 방법, 배경 이야기 등을 더해 외국인이 이해하기 쉽고 친근한 한식 이미지를 만들어나가고 있다.

민승규 농림수산식품부 제1차관은 "한식을 세계적인 음식으로 육성하기에는 웰빙, 식품안전 등에 대한 관심이 높은 지금이 적기라고 생각한다"며 "한식에 대한 연구개발, 인프라 구축, 인력 양성, 투자 활성화 등 세부 전략을 토대로 세계 5대 식품으로 육성할 계획"이라고 밝혔다. G

글 · 이혜련 기자



7월 19일 서울 종로구 가회동 한국전통음식연구소에서 열린 한식 만들기 체험 프로그램에 참가한 미국 타코마시 중고등학생들이 김치 만드는 법을 설명하는 요리 선생님의 시연에 열중하고 있다.

"집에 돌아가서도 'Kimchi' 만들어 먹고 싶어요"

외국인 대상 한식 만드는 '韓스타일 문화체험' 인기

김치, 불고기, 비빔밥, 떡갈비…. 단순한 음식 이름이 아니다. 우리나라를 알리는 일등공신, 한식들이다. 우리의 역사와 문화, 정체성을 오롯이 담고 있는 한식을 알리고자 국내에서 어떤 노력을 기울이고 있는지 한식세계화의 현장을 들여다봤다.

"김치는 배추를 소금에 절인 후 고춧가루, 무, 새우젓 등 양념을 버무려 넣어 먹는 것이죠. 한국인의 밥상에 하루도 빠지지 않고 올라오는 최고의 한식이에요. 이제 한번 만들어볼까요?"

요리 선생님의 설명이 끝나자마자 아이들이 소란스레 조리대 앞으로 흩어진다. 한복을 곱게 차려입고 앞치마를 맸지만 왠지 어색하다. 새우젓 냄새를 맡고 흠칫 놀라거나 무채를 써는 폼도 약간 어설프다. 그래도 'Kimchi'라고 적힌 영문 레시피를 꼼꼼히 살피며 배춧속을 만든다. 서툴렀던 아이들은 시간이 지나면서 점점 능숙해지기 시작했다. 양손으로 조몰락거리며 김치를 만들고선 죽 찢어 한 입 맛보기까지 했다. 어느 새 김치전문가 못지않은 포스가 풍긴다.

이들은 12박13일 일정으로 한국을 방문한 미국 워싱턴주 타코마시에 있는 베이커중학교와 마운틴타호마고등학교에 재학 중인 19명의 학생들. 7월 19일 서울 종로구 가회동 한국전통음식연구소에서 마련한 한식 만들기 체험 프로그램에 참여해 그간 맛보기만 했던 김치와 불고기를 직접 만들었다.

일본 · 중국 · 미국 등 세계 각국 관광객 1백63명 참가

이들이 여름방학을 맞아 한국을 찾은 이유는 제2외국어로 한국어를 배우는 특별한 연(緣) 때문이다. 아직 배운 지 얼마 되지 않아 말은 못하지만 읽기는 제법이다. 아이들은 김치 재

료 하나하나를 한국어로 불러가며 즐겁게 음식을 만들었다.

김치가 거의 완성되자 미리 양념해놓은 불고기를 구웠다. 레베카 가브리엘 보이센(16) 양은 "김치는 매워서 먹기 힘들지만 불고기는 맵지 않고 달콤해서 맛있다. 집에서 양념만 할 수 있다면 부모님께 해드리고 싶다"고 말했다.

2시간 남짓의 짧은 한식 만들기 체험이었지만 아이들은 그새 한식의 중요성을 깨달았다. 니나 사치(13) 양은 한식의 강점으로 '건강함'을 꼽으면서 "한식은 몸을 건강하게 하는 채소를 주재료로 만들어 비타민과 영양소가 풍부하다"며 "웰빙을 추구하는 외국인들에게 잘 맞는다"고 했다. 데이비스 찬(13) 군은 "한식을 만들어보니 한국문화의 새로운 면을 체험할 수 있어 좋았다"고 말했다.

타코마시 학생들에게 평생 남을 특별한 추억이 된 이 프로그램은 서울 종로구청이 지난 5월부터 시작한 '한(韓)스타일 문화체험' 중 하나다. 외국인이 한식을 친숙하게 느끼고 본국에 돌아가서도 손쉽게 따라할 수 있도록 하기 위해 시작됐다.

한국전통음식연구소에서 이 프로그램을 위임받아 진행하고 있으며 일본, 중국, 미국 등 세계 각국 관광객 1백63명이 참가했다. 이정희(34) 한국전통음식연구소 대리는 "불고기, 김치, 냉면 등 대표적인 한식을 선정해 가르치는데 다른 한스타일 문화체험보다 반응이 훨씬 좋다"고 전했다.

우리나라를 방문한 외국인들에게 한식을 알리기 위한 노력은 이뿐만이 아니다. 국내 한식당들도 변하고 있다. 그 전환점은 2003년 방영된 드라마 〈대장금〉이다.

한류(韓流) 열풍의 주역으로 우리나라뿐 아니라 아시아, 남미, 유럽 등 세계 각국은 한식의 매력에 푹 빠졌다. 이를 계기로 국내 한식당에서는 단품요리가 아닌 코스요리로 한국 전통음식을 선보이자는 붐이 일어났다. 그런 취지에서 애피타이저부터 후식까지 10가지 이상 음식이 코스로 대접되는 궁중요리가 눈길을 끌었다.

궁중음식연구원장 한복려 선생은 2006년 서울 가회동 북촌마을 근처에 궁중요리집 '궁연'을 열어 외국인이 선호하는 밥상을 차려냈다. 외국인들의 반응에 따라 2년마다 메뉴를 수정한다. 박신명(38) 점장은 "궁중 코스요리에 대한 입소문이 나 알아서 찾아오는 관광객이 더 많다"고 말했다.

외국인 거부감 없이 즐기는 한식 프랜차이즈점 인기

그러나 아직까지 외국인들에게 국내 한식당의 문턱은 높다. 경복궁에서 만난 미국인 애슐리 진(33) 씨는 "음식에 대한 설명이 부족해 무엇을 먹었는지 알기 힘들다"고 토로했다.

이탈리아에서 사업차 한국을 찾은 다니엘 마르조(55) 씨도 "주로 한국인 동료들이 추천하는 음식을 먹거나 식당을 찾아가 아직도 '한식' 하면 뚜렷이 떠오르는 음식이 없다"고 전했다.

이런 한계를 뛰어넘으려는 국내 한식업체들의 프랜차이즈화는 반가운 소식이다. 올해 5월 문을 연 서울 광화문 '비비고'가 한식 프랜차이즈점의 신호탄을 울렸다. CJ푸드빌이 운영하는 비비고는 비빔밥 고유의 맛을 살리면서 개인 기호에 맞게 밥과 소스, 토핑 등을 선택해 먹을 수 있도록 한 한식 레스토랑이다.

종종 외국인 동료들과 이곳에 들른다는 어학원 강사 김혜원(31) 씨는 "패스트푸드점에서 메뉴를 시킬 때처럼 간편하게 주문할 수 있어 외국인들이 부담 없이 즐긴다"며 "떡볶이, 잡채 등 한식의 다양한 맛을 느낄 수 있다"고 전했다. G

글 · 김민지 기자 / 사진 · 조영철 기자





◀◀드라마 〈대장금〉으로 궁중요리가 알려지자 고급스러우면서도 대중적인 입맛을 선보이는 한식당이 생겨났다. 사진은 궁중요리점 '궁연'에서 만드는 탕평채.

◀한식당 프랜차이즈 전략도 돋보인다. CJ푸드빌은 패스트푸드점처럼 한식을 골라 먹을 수 있는 한식당 '비비고'를 열었다.

동아DB



한식세계화는 국산 식재료에 대한 세계인의 관심으로 이어진다. 지난 6월 경기 고양시 킨텍스에서 열린서울국제식품산업대전에 참가한 외국인 바이어들이 한식을 맛보고 있다.

7월 14일과 15일 홍콩 랭함호텔에서는 홍콩의 유명 요리사 76명이 모여 한국산 활전복과 활넙치를 재료로 요리를 하고 시식하는 행사가 열렸다. 농림수산식품부와 한국수산물수출입조합이 개최한 '2010 한국 우수 수산물 홍보 행사'로 육질과 맛이 탁월한 한국 수산물을 홍콩 요리사들에게 알리기 위한 자리였다.

요리 시연에는 전복회, 넙치회, 전복삼계탕, 전복해물전골, 전복해초비빔밥, 넙치완자미역국 같은 한식과 함께 중국 전통 전복요리, 전복스테이크, 넙치스튜, 넙치양념구이 등 국산 전복과 넙치를 사용한 다양한 요리가 선보였다.

한식과 일식 요리 시연은 홍콩의 유명 한식당 이화원의 총주방장인 우통섭 요리사가 담당했고 중식과 양식 요리는 프랑스미식협회 고급조리사상 수상 및 중국호텔협회 조리대사 등 화려한 경력을 지닌 이문기 요리사가 맡았다.

이날 시식한 요리사의 89.5퍼센트는 한국산 전복과 넙치를 요리재료로 사용할 의향이 있다며 한국 수산물에 깊은 관심을 보였다. 시식 후 설문조사에서 약 50퍼센트의 요리사가 한국산 전복이 다른 나라 전복보다 식감과 맛이 우수하다고 응답했고, 신선도에서는 73퍼센트가 우수하다는 반응을 보였다. 넙치는 39퍼센트만 한국산의 식감이 우수하다는 반응을 보였으나 맛과 신선도에서는 각각 55퍼센트와 68.5퍼센트의 요리사가 한국산이 더 낫다고 평가했다.

농림수산식품부 원양정책과 유민석 사무관은 "국산 활전복과 활넙치의 신규시장인 홍콩에서 실수요자인 요리사를 대상으로 시연·시식행사를 함으로써 우리 수산물에 대한 홍보효과를 높였다"며 "앞으로 수출 증대도 기대된다"고 말했다.

이처럼 한식세계화는 한식의 재료가 되는 우리 농식품의 세계화로도 이어지고 있다. 외국인들에게 한식이 알려지면서 국산 농식품의 수출이 증가하고 있는 것. 농식품 수출액은 올해 6월 25억8천만 달러로 지난해 같은 기간에 비해 21.4퍼센트 증가했다. 지난해에는 48억 달러 수출을 달성했고 올해는 64억 달러를 목표로 하고 있다.

기반 조성·성장동력 확충으로 수출 극대화

한식세계화의 목적 중 하나는 우리 농식품을 식재료로 수출해 국내 농수산업과 식품산업의 새 활로를 뚫고 경쟁력을 강화하는 것이다. 농림수산식품부는 한식세계화 추진과 함께 우리 농식품을 2012년까지 1백만 달러 수출한다는 목표를 세웠다. 농식품 1백억 달러 수출의 경제적 파급효과는 생산유발액만 1백25억5천만 달러로 NF소나타 약 39만 대를 수출하는 것과 같다.

이를 달성하기 위해 기존의 농수산물 중심에서 식품으로 품목을 확대하는 한편, 선진국형 수출기반을 조성하고 수출 성장동력을 확충하며 선택과 집중을 통해 수출지원 효과를 극대화하기로 했다.

수출지향형 대규모 농어업회사를 육성하고 식재료 수출을 활성화하며 재외공관 및 코트라 등 유관기관과의 협력을 강

"한식세계화는 농식품 수출의 밑거름"

농식품 수출 21.4퍼센트 증가 … 올해 64억 달러 목표

한식세계화의 목적 중 하나는 우리 농식품을 식재료로 수출해 국내 농수산업과 식품산업의 경쟁력을 강화하는 것이다. 2012년 농식품 1백만 달러 수출을 달성하기 위해 유통업체, 식당, 박람회 등을 통해 해외 소비자들이 한국 농식품을 접할 수 있는 기회를 다각도로 확대하고 있다.



지난 1월 2010세계조리사회연맹(WACS) 칠레총회에서 우리나라 조리사들이 전 세계 5백여 명의 조리사들에게 한식과 우리 식재료를 알렸다. 한국조리사회중앙회

화하는 등 전략별 과제를 추진하고 있다.

이 가운데 식재료 수출은 농식품 1백억 달러 수출 달성을 위해 중요한 영역이다. 식재료란 가정이 아닌 학교·기업체·병원 등의 급식, 기내식, 업무용 슈퍼나 외식체인 등에서 사용되는 1차 농산물과 가공식품을 총칭하는 것으로, 외식 및 급식산업이 발달함에 따라 식재료 시장도 빠르게 커지고 있다.

지난해 우리나라 식재료 수출은 8천8백만 달러. 올해는 5억4천2백만 달러를 목표로 하고 있으며, 2012년까지 35억 달러를 달성해 농식품 1백억 달러 수출의 신성장동력으로 만든다는 비전을 가지고 있다.

기업 간 전자상거래 시스템 구축으로 수출 확대

이에 따라 농림수산식품부는 지난해 식재료 분야를 전략적 수출산업으로 육성하기 위한 계획을 수립했다. 식재료의 생산, 유통, 수출 등에 대한 데이터베이스를 갖추고 기업 간 전자상거래 시스템을 구축해 수출 확대를 도모한다. 또 비빔밥이나 불고기처럼 파급효과와 상징성이 큰 메뉴를 발굴하고, 식재료 규격화를 추진하며, 안전성 인증 시스템도 구축할 예정이다.

해외 한식당들도 식재료 세계화에 나서고 있다. 지난해 6월 도쿄에서는 2백여 한식당이 모여 '한식넷협의회'를 결성했고, 8월에는 오사카에서 3백여 명의 재일동포가 '관서한국식품문화협회'를 결성해 농림수산식품부, 대한민국 식재료수출협회와 '한식세계화와 한국 식재료 수출 협력 협약식'을 가졌다.

또한 올해 7월 '뉴욕한식세계화추진위원회'는 농수산물유통공사와 간담회를 갖고 한국산 농식품 공동구매를 위한 네트워크 구축방안을 논의했다. 지난 1월 설립된 뉴욕한식세계화추진위원회는 4백여 뉴욕 한식당 가운데 60여 개 업체가 가입해 있다. 농수산물유통공사는 뉴욕뿐 아니라 2천여 개의 한식당이 모여 있는 로스앤젤레스에도 네트워크 구축을 추진할 계획이다.

농수산물유통공사는 올 7월 현재 미국, 유럽 등 8개국 22개 대형 유통업체와 한국 농식품 입점 확대 양해각서(MOU)를 체결한 상태다. 또 올 연말까지 싱가포르, 중국 등에서 5개 유통업체와 협약을 추가로 체결할 예정이다.

윤장배 농수산물유통공사 사장은 "대량수출을 위해서는 해외 대형 유통업체와 업무협약을 맺어 농식품 '수출 고속도로망'을 확충하는 게 중요하다"며 "마트나 슈퍼마켓, 식당 등 해외 소비자들이 한국 농식품을 접할 수 있는 기회를 다각도로 늘려 농식품 수출시장을 넓혀나가겠다"고 밝혔다. G

글 · 이혜련 기자



동아DB

한식 '국가대표' 김치, 또 다른 내일을 담그다

세계김치협회 설립·김치 전시회 등 국제 홍보에 주력

한식의 대명사인 김치. 이젠 당당히 세계 대표음식으로 입지를 굳히고 있다. 김치라는 말만 들어도 코를 부여잡고 오만상을 찡그리던 풍경 대신 라면에 김치를 얹어 한국인보다 더 맛있게 먹는 외국인들을 접하는 게 낯설지 않다. 그래서 김치세계화의 '내일'도 특별하게 준비되고 있다.

우리 정부가 1995년부터 줄기차게 제안해온 김치의 규격화를 2001년 국제규격위원회(Codex)가 승인하면서 김치세계화의 길이 본격적으로 열렸다. 현재 세계에서 통용되는 'Kimchi'라는 규격명이 확정된 것도 이때다.

비로소 세계 각국에서 생산되는 절임류와 차별화된 자연젓산 발효식품인 김치의 존재가 인정된 것이다. 국제규격위원회가 규격화 승인과 동시에 식품첨가물 등의 사용을 허용한 것도 다양한 김치의 생산과 공급을 통해 세계적 인지도를 높일 수 있었던 주요한 전환점이 됐다.



동아DB

이제는 외국인들도 김치의 우수성을 높이 평가한다. 두 외국 여성이 광주김치축제에 참가해 직접 김치를 만들고 있다.

이후 김치는 빠르게 세계에 알려졌다. 무엇보다 세계화 수준을 가늠하는 척도인 수출액이 급상승했다. 2004년에만 1억 3백만 달러를 돌파하며 한식세계화의 '주장(主將)' 역할을 톡톡히 했다. 이후 2년간 기생충알 파동 등으로 수출이 급감했다가 2007년부터 다시 회복세를 보여 지난해엔 8천9백만 달러를 기록했다.

외국인 대상 김치체험 관광코스 등 세계화 앞장

농수산물유통공사에 따르면 올해도 5월 기준으로 4천만 달러를 넘어섰다. 이는 지난해 동기 대비 약 15퍼센트 이상 늘어난 수치다. 이런 추세라면 2004년보다 높은 역대 최고 수치를 기록할 것으로 기대된다.

이처럼 김치가 세계로 뻗어나감에 따라 김치 종주국으로서의 국제적 위상을 높이고 김치 핵심기술을 개발하기 위한

정부와 기업의 움직임도 빨라졌다.

2005년 당시 농림부는 산하기관으로 한국김치협회를 설립했다. 이 협회는 최근에도 저염 김치를 집중 개발하고 심포지엄도 개최하는 등 김치의 품질 고급화와 식문화 계승 발전에 나서고 있다.

지난해 5월에는 김치산업 분야 기업들이 자발적으로 나서 김치세계화와 국가브랜드화를 추진하기 위한 세계김치협회(회장 김순자)가 설립됐다.

협회는 올해 5월 농림수산식품부와 공동으로 '상하이식품박람회(SIAL China 2010)'에서 김치 전시회를 여는 등 김치의 국제적 홍보에 주력하고 있다. 새로운 트렌드의 김치 개발도 회원사 차원에서 활발히 시도되고 있다.

'종합과학' 결정체 김치의 세계화 홍보전략 수립

특히 김순자 회장이 대표이사로 있는 한성식품은 외국인과 여행객을 위해 지난해 5월 신성장동력 박람회에서 김치 특유의 냄새를 완벽하게 없앤 동결건조김치를 선보여 참석자들의 눈길을 사로잡기도 했다. 김치 관련 특허 13개를 보유한 풍미식품 유정임 대표는 김치 개발 외에도 외국인을 대상으로 한 김치체험 관광코스 등을 개발하며 세계화에 앞장서고 있다.

핵심 기반기술 개발을 통해 김치를 명품화하기 위한 김치 연구소도 정부 주도로 문을 열었다. 지난 3월 한국식품연구원 부설기관으로 세계김치연구소(소장 박완수)가 개소한 것. 사실상 '종합과학'의 결정체인 김치의 원료 수급, 절임, 양념에 이르는 공정과 발효, 미생물 연구와 세계화를 위한 홍보전략 수립을 병행하고 있다.

향후 세계김치연구소는 전통발효식품연구소로 확대될 전망이다. 박완수 소장은 세계김치연구소 개소식에서 "5년 후엔 김치를 포함한 장류와 젓갈 등의 전통 발효식품을 전문적으로 연구하는 독립 연구기관을 목표로 한다"고 밝혔다.

김치세계화 과정에서 발생하는 제조, 유통상의 문제를 해결하고 관련단체 난립에 따른 혼선을 피하기 위해 최근 협회와 연구소들이 손을 잡는 추세다. 실제로 세계김치협회와 세계김치연구소도 지난 6월 25일 김치 표준화 및 품질관리 개선을 위한 공동연구를 수행하고, 김치 기술 및 제조 현장 정보를 상호 교류하는 업무협약을 체결했다.

최근 김치세계화의 포커스는 '주식화(主食化)' 연구에 쏠리고 있다. 이미 김치업계나 전문가들 사이에선 온갖 영양소와 부재료가 포함된 '완전식품'으로서 김치에 주목하고 있다. 이는 결국 세계 각국에서 현지화한 김치 개발의 당위성과 맥을 같이한다.

지난해 상하이식품박람회에서 농림수산식품부와 세계김치협회가 선보인 브로콜리김치, 콜라비김치, 아스파라거스김치, 초콜릿 김치 등이 그 연장선에 있는 아이디어 상품들이다. 앞으로 본래의 풍미만을 고집하지 않는 김치의 무한 변신이 기다려진다. G

글 · 유재영 기자

안은주 향토발효음식연구소 원장

"전통 발효음식은 지역 특색 살려야"



김치를 비롯한 전통 발효음식의 세계화는 앞으로 어떤 방향으로 추진돼야 할까. 발효음식 전문가인 안은주 향토발효음식연구소 원장은 발효음식 개발에서의 '절제'와 '차별'의 중용을 강조했다.

김치를 좋아하는 외국인이 크게 늘었다.
2004년만 해도 외국에 나가면 김치를 쳐다보지도 않는 외국인이 대부분이었다. 하지만 이젠 남은 것 있으면 달라고 할 정도다. 최근 외국인들은 붉은 김치보다 백김치를 선호한다. 삼겹살과 함께 꼬치에 김치를 꽂아 지져먹는 '행적' 같은 음식도 좋아한다. 요즘 표준화니 차별화니 의견이 분분하지만 개인적으론 우리의 김치에서 크게 벗어나지 않는 게 좋다고 본다. 실제 외국인들이 좋아하는 김치의 기준은 깔끔하고 맛이 오래 유지되는 것이다.

외국인에게 추천할 만한 김치가 있나.
충청도에서 나는 호박을 깍두기 김치처럼 담아 그것을 다시 불에 지져서 먹는 김치를 만들어봤는데 고소하고 구수한 맛이 난다.

김치 말고도 장과 같은 발효음식의 세계화에도 관심을 가져야 할 텐데….
한식이라는 전체 틀에서 보면 국가 차원으로 표준화 등의 논의가 필요하지만 전통 발효음식은 지역 특색을 최대한 살려야 한다. 그렇다고 장만 개발하라는 게 아니라 그 장에 맞는 향토음식을 함께 매치해야 상당히 효과를 볼 수 있다.

외국인들이 기피하는 장 특유의 진한 향과 짠맛 등의 개선이 필요한 건 사실이다.
드레싱 개념을 활용하는 것이 물론 필요하다. 거북한 향의 문제는 우리의 꽃과 열매 등으로 충분히 해결할 수 있다. 외국인도 선호하는 한국적 드레싱을 충분히 만들어낼 수 있다. 친정이 있는 충남 청양에서 얻을 수 있는 말린 고사리, 취나물과 남편의 고향인 충남 보령에서 나는 해산물로 산채장, 어육장 등을 만들었는데 냄새는 국산 간장과 동일해도 맛이나 보는 느낌은 상당히 깔끔하고 담백하다. 개발하려고 들면 무궁무진한 게 우리의 장이다.



서울 강남구 수서동 '필경재'. 조선시대 전통가옥인 필경재는 전통건조물 제1호로 지정돼 있으며 1999년부터 궁중요리 전문점으로 운영되고 있다.



동아DB

한식세계화는 한식당 세계화부터

그릇·인테리어·스토리텔링도 중요

보기 좋은 떡이 먹기도 좋다. '뚝배기보다 장맛'이란 말도 있지만, 실제로 뚝배기에 따라 장맛도 다르게 느껴진다. 사람에겐 옷이 날개이듯 음식에겐 그릇이 날개다. 어디 그릇뿐일까. 상차림이며 인테리어며 서빙까지, 한식은 이제 단순한 음식이 아니라 우리 생활을 투영한 문화활동으로 그 격이 높아지고 있다.

한식세계화를 말할 때 빠뜨릴 수 없는 사람이 조태권(62) 광주요그룹 회장이다. 누가 시킨 것도 아닌데, 정성을 다해 한식을 홍보하는 그를 두고 사람들은 '한식세계화 전도사'라고 부른다.

한국 도자의 부흥을 꿈꾸며 1963년 광주요를 탄생시킨 1대 조소수 선생의 아들로 광주요 2대 대표를 맡고 있는 조 회장은 한국 전통 도자의 생활화와 더불어 세계인에게 내세울 수 있는 한식문화를 선보이는 데 앞장서고 있다.

지난해 5월 4일 한식세계화추진단 출범 무대에서도 조 회장은 빠지지 않았다. 그는 그날 개최된 '한식세계화 2009 국제 심포지엄'에서 한식세계화란 "세계 최일류 고객을 대상으로 하는 품격 높은 문화활동"이며 "한식당은 한복과 한옥, 공예품과 술, 그릇, 음악, 예절이 집약된 우리 문화의 총체적 표현"이라고 강조했다.

그는 말만 앞서는 사람이 아니다. '한식 업그레이드'를 위해 1998년부터 '아름다운 우리 식탁전'을 열어왔다. 이뿐 아니다. 도자 브랜드 '광주요', 1백 퍼센트 쌀 증류주 '화요', 우리 민화를 모티프로 한 벽지·액자·소품·패브릭 제품을 출시하는 '자비화' 등 다양한 한식 관련 문화 콘텐츠들을 선보여왔다. 한식 알리기에도 직접 나서 서울 강남의 푸드코트 식당인 '녹녹', 고급 한정식집인 포항의 '낙낙-화요가', 중국 베이징 LG타워의 '가온'을 운영하고 있다.

동아DB



조영철 기자



한식에서도 한 상 걸게 차리는 상차림 대신 1인용 세팅과 코스요리가 자리 잡고 있다.

조 회장은 '한식의 고급화'에 의문을 제기하는 사람들에게 "미국 뉴욕의 최고급 식당에서 나오는 달걀 프라이와 기사식당의 달걀 프라이가 어떻게 같은가" 하고 질문을 던진다. 재료에서 시작해 상에 오르기까지, 모든 맥락에서 같은 음식이 아니라는 것이다.

그릇 · 조명 · 생활용품 등 문화 콘텐츠로 재구성

한식이란 우리 문화의 총체적 아름다움이라는 그의 신념이 반영된 것이 유명한 조 회장집 한식 만찬이다. '웰컴 드링크'로 제공되는 유자청 칵테일은 가느다란 샴페인 잔에 담겨 눈과 입, 코가 즐겁다. 식탁 위에 놓인 1인용 식기 매트 격인 흰색 사각 도자판 위로 코스 음식이 나온다.

'더덕을 곁들인 새우애탕국' '돌나물 무침을 곁들인 게살전과 참나물전' '청도 한재미나리를 곁들인 개성편수' '달래 무침과 아롱사태편육' '개성식 돼지갈비구이' '봄나물 비빔밥과 쑥 토장국' 등 이름만 들어도 입에 군침이 돌 지경이다.

반주로는 '화요'를 곁들인다. '화요'는 2005년 개발돼 2007년 영국 런던에서 열린 국제주류박람회(IWSC)에서 동상을 받았으며 지난 1월 스위스 다보스포럼 만찬 테이블에 칵테일로도 제공됐다.

'한식세계화의 선각자'인 조 회장은 요즘 외롭지 않다. 최근 한식에 단순한 음식 이상의 의미를 부여해보고, 듣고 즐기기 위한 문화 콘텐츠를 입히려는 노력이 이곳저곳에서 보이고 있기 때문이다.

지난해 12월 2~6일 서울 강남구 삼성동 코엑스홀에서 열린 '2009 서울디자인페스티벌'의 주제는 'Design for Dinner-맛을 위한 디자인'이었다. 이 행사는 한국의 고유한 음식문화에 새로운 디자인을 접목해 그동안 우리 생활에 평범하게 자리 잡고 있던 우리 식생활의 모습을 그릇과 조명, 생활용품 등을 통해 새롭게 표현하고, 문화 콘텐츠로 재구성함으로써 한국 음식문화를 세계에 알리는 데 목적을 두었다.

페스티벌 기간 중 마련된 '특별전시-입맛'에서는 국내 최고의 공간 디자이너들이 전 세계에 알릴 트렌디한 한식 공간을 구성했다. 마영범은 뉴욕의 비빔밥, 배대용은 밀라노의 한우, 전시형은 도쿄의 막걸리, 최시영은 파리의 한정식, 김백선은 런던의 국수 등 5명의 디자이너가 도예가, 한식연구가들과 함께 세계 5대 도시를 타깃으로 한국의 음식문화와 어우러진 공간을 구성해 '명품 한식 레스토랑'을 위한 모델을 보여주었다.

도자 선진국 · 스토리텔링 · 지역 특성도 한식의 경쟁력

지난해 페스티벌이 한식의 음식 외적 요소에 주목했다면 지난 4월 14~18일 서울 서초구 양재동 aT센터에서 열린 '2010 서울 세계 관광음식 박람회'는 음식 자체에 주목했다.

'한국음식의 세계화'와 '한국음식의 관광자원화'라는 슬로건 아래 올해로 11회째 열린 음식박람회에는 화려한 꽃 모양 장식을 한 떡케익, 핑크색으로 물들인 무를 이용한 '아스파라거스 무쌈말이' 등 '보는 아름다움'을 강조한 음식과 '파프리카에 담은 김치' '배 깍두기' 같은 새로운 한식, 스토리텔링을 가미한 '충무공 이순신 밥상', 지역 특성을 살린 전남 강진

마영범, 배대용, 전시형, 최시영, 김백선 씨 등 한국을 대표하는 5명의 디자이너가 도예가, 한식연구가들과 함께 세계 5대 도시를 타깃으로 한국의 음식문화와 어우러진 공간을 구성해 '명품 한식 레스토랑' 모델을 보여주었다.

군의 '강진 한정식' 등이 소개돼 눈길을 끌었다.

스토리텔링, 지역 특성도 한식에 가미될 수 있는 무형의 문화코드다.

온고푸드커뮤니 케이션 최지아(42) 대표는 지난 2월부터 우리나라를 찾는 외국인들을 대상으로 '푸드투어'를 실시하고 있다. 그는 "푸드투어란 서울 종로구 인사동 등을 찾아 한국음식을 맛보며 음식이란 코드를 통해 즐기는 한국문화 체험"이라고 설명했다.

"음식과 관련한 관광상품 하면 흔히 '와이너리투어'를 떠올리지만 이탈리아, 프랑스 등 음식문화 선진국에 가면 음식을 통해 그 나라 문화를 맛볼 수 있는 푸드투어들이 잘 개발돼 있습니다."

2008년부터 농림수산식품부의 한식세계화 자문위원으로도 활동하는 최 대표는 외국인들의 반응을 보아가며 푸드투어 코스를 조정하고 그들이 선호하는 음식이나 식당을 상품에 반영하고 있다며 "한식의 경쟁력으로 내세울 만한 요소는 우리가 도자 선진국이라는 점, 스토리텔링, 지역 특성"이라고 꼽았다.

독특한 장문화 외국인 호기심 충족시켜

"대한항공에서 우리나라를 '모닝캄(Morning Calm·고요한 아침의 나라)'으로 부르고 있지만 사실 외국인들의 눈에 비친 우리나라는 모닝캄과 반대로 역동적인 나라입니다. 낮 동안 종일 같이 근무하고, 또 저녁이면 2차, 3차까지 술자리를 갖는 한국인들의 독특한 직장 회식문화나 포장마차도 외국인들의 눈에는 이색적이고 매력적입니다.

또 서울 종로5가 광장시장의 빈대떡집들은 이북에서 피난 온 분들이 생계가 어려워 빈대떡을 만들어 팔기 시작한 데서 비롯됐다는 얘기에 외국인들이 좋아하는 곳이에요. 그들이 선호하는 스토리텔링은 단군신화처럼 그들이 이해하기 어려운 생뚱맞은 것보다 친근하고 재미있는 이야기입니다."

최 대표는 "우리나라는 중국보다 향토음식이 특색 있게 발달하고, 발효의 특성을 살린 독특한 장(醬)문화를 갖고 있다"며 "우리 것이니까 무조건 좋다기보다는 그들의 지적 호기심을 충족시킬 수 있는 한식문화 콘텐츠를 개발하는 것이 한식의 경쟁력일 수 있다"고 말했다.

이병우 롯데호텔 총주방장은 "식문화 관련 산업이 발전하는 데 일익을 담당하는 분야가 술, 그릇, 인테리어다. 손님이 식당에 들어설 때 모던하지만 한국적인 멋을 느낄 수 있는 실내 인테리어, 집기, 비품 또한 매우 중요한 역할을 한다"며 "한식세계화도 중요하지만 더욱 중점을 두어야 할 것은 저급한 한식이 아니라 고급스러운 이미지를 지켜나가는 일"임을 강조했다.

"우리나라가 짧은 시간 안에 정보기술(IT) 등의 분야에서 두각을 나타낸 것처럼 한식도 앞으로 충분히 세계에서 통할 수 있다고 봅니다. 한식이 차세대 성장동력이 된다면 고용도 늘지 않겠어요? 한식이 중요한 점은 우리 음식을 알아야 다른 나라 음식에 새롭게 접목할 수 있고, 그것으로 국제경쟁력을 갖출 수 있기 때문입니다. 한식에도 다양한 상상과 창의력이 필요한 시대가 바로 지금입니다."

한식을 사랑하는 많은 이들이 말하고 보여주는 '명품' 한식, '스타일' 한식의 길은 한식세계화의 행로에서 반드시 거쳐야 할 여정임이 틀림없다. G

글 · 박경아 기자



동아DB

눈이 먼저 즐거워지는 한식이어야 한다. 혀보다 먼저 음식을 접하는 것은 눈이다.

동아DB





1 한식 조리 특성화학교로 선정된 우송대 조리학과 학생들.
2 한식 스타 셰프 양성과정 수강생들의 요리작품 전시회.
3 스타 셰프 에드워드 권.



동아DB

세계 최고의 '한식 셰프' 키운다

향토음식 전문가·한식 조리 전문인력 등 적극 양성

유럽 인기 구단에 진출한 박지성의 존재로 한국축구가 세계로 뻗어나갈 수 있는 동력을 얻었듯, 한식세계화 과정에서도 셰프들의 역할은 절대적이다. 박지성이 다채로운 멀티 능력으로 한국축구에 대한 고정관념을 바꿨듯이 이제 한식 셰프들도 요리만이 아닌 최고의 서비스와 메뉴 개발 능력을 갖춰야 한다.

"구운 한우에 깻잎으로 만든 이탈리아식 소스를 바르고, 새순으로 만든 샐러드에 복분자 드레싱을 뿌리고, 김치에 건포도를 뿌려서…."

아랍에미리트 두바이의 7성급 호텔인 '버즈 알 아랍' 수석 총괄 조리장 출신의 요리사 에드워드 권(한국명 권영민). 그가 지난해 10월 서울시 글로벌 홍보대사 위촉식에서 자신이 내놓은 음식에 대한 설명을 곁들이자 그 자리에 있던 몇몇 외국인이 'Wow!'를 연발했다. 에드워드 권이라는 명성과 기발한 한식 아이디어에 홀린 표정이 역력했다.

정부가 2008년 10월 한식을 세계 5대 음식으로 키우겠다고 발표한 '한식세계화 선포식' 자리에서 에드워드 권은 '국제적 푸드 트렌드 이해를 통한 한식세계화'를 주창했다. 당시엔 한국인들도 고개를 갸우뚱했지만 이젠 외국인들이 먼저 그의 손에서 창작될 한식을 기다릴 정도다.

동아DB

올해 6월 창덕궁에서 열린 '한국 관광의 밤' 행사에서 에드워드 권이 내놓은 차가운 삼계탕과 불고기 크루아상 등 퓨전 한식 요리에 외국인 참가자들이 열광한 것 자체가 새삼 그의 영향력이 어느 정도인지를 대변해준다.

이처럼 스타 셰프의 존재는 그 나라 음식의 강점과 다양한 발전 가능성을 세계로 알리는 데 일조한다. 한편으론 셰프, 요리 전문가라는 직업의 선호도를 높여 글로벌 인재 양성에 필요한 인력 수급을 용이하게 하는 효과도 있다.

이런 분위기를 타고 정부도 한식 스타 셰프 양성에 적극 나서고 있다. 지난해에 이어 올해도 '스타 셰프 양성과정'과 '향토음식 전문가과정'을 실시하는 교육기관을 선정해 한식 조리 전문가 3백명(스타 셰프 1백명, 향토음식 전문가 2백명)을 배출할 계획이다.

농림수산식품부는 지난 5월 경희대와 숙명여대 한국음식연구원, 세종대(한국전통음식연구소 공동), 우송대학을 스타 셰프 양성학교로, 그리고 대림대학, 한림성심대학 등 9개 대학과 학원을 향토음식 전문가 양성학교로 지정했다. 교육생들은 7월부터 12월 초순까지 5개월간 교육비의 70퍼센트를 정부에서 지원받으며 트레이닝을 받게 된다.

우송대·전주대 한식조리학과 4년간 24억원 지원

이미 지난해 정부 공인 1호 한식 스타 셰프 과정을 이수한 이효삼 씨는 서울 신촌에 독특한 육개장 가게를 열고, 한식세계화를 위한 역량을 과시 중이다. 가게에 들어서면 외국인들이 육개장에 밥을 말아 먹는 모습을 쉽게 볼 수 있을 만큼 짧은 시간 안에 외국인 입맛 사로잡기에 성공했다.

정부는 또 7월 20일 한식 조리 전문인력을 체계적으로 양성하기 위해 조리교육 인프라, 산학 협력체계 운영 시스템이 잘 정착돼 있는 학교를 한식 조리 특성화학교로 선정해 발표했다. 이번에 선정된 우송대, 전주대, 부산관광고는 2011년 한식조리학과를 정규학과로 개설하며 대학은 4년간 24억원, 고교는 3년간 6억원을 지원받는다.

특히 우송대의 경우엔 올해 세계 최초로 조리 MBA과정까지 개설해 운영 중이다. 상위 10퍼센트 안에 드는 학생만이 이 과정을 들을 수 있어 조리 실력과 외국어 능력 등을 함께 쌓으려는 학생들의 경쟁이 치열하다. 더구나 국내 현실에서는 한식과 중식, 일식을 음식점에 들어가야 배울 수 있지만 여기서는 경계를 허물고 한 과정으로 배울 수 있다. 음식 간 경계를 허물어야 한식의 진정한 발전을 기대할 수 있다는 것을 체득할 수 있다는 이야기다.

농림수산식품부는 이러한 특성화학교가 국제경쟁력을 갖춰 성장할 수 있도록 사후관리에도 만전을 기할 계획이다. 농림수산식품부 박준연 한식세계화추진팀장은 "한식 조리 특성화학교 육성사업을 통해 체계적인 한식 조리인력 양성 시스템이 정착될 경우 외식업체의 인력난 해소는 물론 한식세계화에도 크게 기여할 것"이라고 내다봤다.

한편 행정안전부도 7월 14일 '연구직 및 지도직 공무원의 임용 등에 관한 규정' 개정안을 입법예고하면서 농식품 직류를 신설해 한식세계화 기술 지원 및 식품산업 육성을 위한 연구개발(R&D), 식품·외식산업 정보 분석 및 제공 등의 업무를 전담하는 전문인력을 양성할 것이라고 밝혔다. G

글 · 유재영 기자

김치·막걸리 소믈리에 아시나요



세계음식문화연구원

세계음식문화연구원의 김치 소믈리에 실습.

한식세계화 바람을 타고 주목받는 직업이 프랑스어로 '맛보는 사람'을 뜻하는 소믈리에(Sommelier)다. 흔히 와인감정사를 말하는데 요즘은 한식에 관심이 집중되면서 김치 소믈리에, 막걸리 소믈리에라는 용어까지 등장했다.

지난해 10월 세계음식문화연구원은 국내 처음으로 김치 소믈리에 과정을 도입했다. 교육생들은 8주 수업을 들은 뒤 1, 2차 필기와 실습과정을 통과하면 자격증을 취득해 김치 전문가로 활동할 수 있다. 이곳에선 6월까지 4기 교육생이 배출됐다.

술 평론가 허시명 씨가 운영하는 '막걸리 학교'는 국내 최초로 막걸리 소믈리에를 양성하고 있다. 지난해 10월 개교한 이래 1백20명 이상이 이 과정을 수료했다.

한식 소믈리에도 생겨났다. 지난 6월 상명대는 한식 소믈리에 최고전문가과정을 개설하고 한식 외식업 관련 교수 및 연구원 등 35명의 수강생을 1기로 받았다. 이들은 한식 대표 메뉴에 대한 소믈리에 이론 및 실습, 스토리텔링 교육, 한식 점포 서비스 현장에서 적용할 수 있는 한식 소믈리에 교육에 관한 내용을 배운다.

"내 몸이 먼저 韓食 원해요"

주한 외국인이 말하는 '한식 예찬'

김치와 불고기를 점심 메뉴로 즐겨 먹는 버락 오바마 미국 대통령, 출산 이후 날씬한 몸매를 위해 비빔밥을 즐긴다는 배우 귀네스 팰트로, 매콤한 비빔국수를 좋아하는 스타 셰프 켄 홈…. 한식을 칭송하는 외국인들은 해외에만 있는 게 아니다. 한국에 살면서 본격적으로 한식에 빠져든 주한 외국인들의 한식 예찬.

"한식의 다양성 · 창의성에 놀랐어요"

캐서린 스티븐스 주한 미국대사



"한국으로 다시 돌아와서 느끼는 가장 큰 기쁨 중 하나는 언제나 한국음식을 먹을 수 있는 것입니다. (그동안) 저는 한국을 전혀 방문해보지 못한 제 친구들에게 한식을 대접하는 것을 즐겼으며 그들은 한식의 다양성과 창의성에 놀랐습니다."

지난해 4월 캐서린 스티븐스 주한 미국대사가 다음 카페 '심은경의 한국이야기'에 올린 글이다. '심은경'이라는 한국 이름을 갖고 있어 '심 대사'로도 불리는 스티븐스 대사는 "만약 평생 동안 한 종류의 음식만 먹고 살아야 한다면 아마도 한식을 선택할 것"이라고 말할 정도다. 그는 1975년 평화봉사단(Peace Corps)으로 한국에 와서 2년 동안 충남 예산중학교에서 영어를 가르치며 한식에 맛을 들였다.

"제가 좋아하는 한식이 무엇이냐는 질문을 늘 받지만, 대답하기가 힘듭니다. 한식이 특별한 이유는 어느 한 가지 단품요리 때문이 아니라 여러 가지 요리의 총합이기 때문입니다. 굳이 꼽으라면 방금 지은 밥, 제철 나물, 식후의 뜨끈한 숭늉이라고 할까요."

글 · 최은숙 기자

"더위 이기는 최고의 음식 '물냉면'"

나이토 겐지 한국닛산 대표

"살얼음을 동동 띄운 물냉면은 요즘 같은 무더위에 그야말로 별미예요. 부드럽고 쫄깃쫄깃한 면발과 새콤하면서 시원한 육수는 몸의 열을 식히고 더위를 이겨내는 데 최고의 음식이죠. 이번 여름에도 저만의 보양식인 물냉면 한 그릇으로 더위를 이겨보려 합니다."

올해 4월 서울에 부임한 한국닛산 나이토 겐지(48) 대표이사는 물냉면 애호가다. 평소 담백한 맛의 음식을 선호한다는 나이토 대표는 2008년 일본 한식당에서 물냉면을 처음 맛본 후 마니아가 됐다. 불고기, 비빔밥 등 그가 맛본 수많은 대표 한식 중에서도 물냉면이 그의 입맛을 가장 사로잡은 것이다.

"물냉면과 비빔냉면을 해외에 소개한다면 더운 여름에 외국인들의 입맛을 사로잡기에 충분해요. 한국의 음식문화를 그대로 전달하기 위해서는 전통요리법 그대로 만들어 소개해야 합니다."

글 · 이은주(중앙데일리 경제산업부 기자)



7월 초 나이토 겐지 한국닛산 대표가 호텔 주방장에게 배워서 만든 물냉면과 비빔냉면을 직접 선보이고 있다.



조영철 기자

"막걸리집 주모, 잘 어울리겠죠?"

따루 살미넨 KBS 〈미녀들의 수다〉 패널

"어제가 복날이었는데, 보신하셨어요?"

초복 다음 날인 7월 20일에 만난 따루 살미넨 씨가 유쾌하게 건넨 인사다. KBS 〈미녀들의 수다〉에서 재치 있는 입담으로 웃음을 주고, 최근 모국 핀란드의 소설을 한국어로 옮긴 〈펠리칸 맨〉을 선보인 재주꾼 따루 씨.

이날 그가 권한 한식은 추어탕. 서울 종로구 통의동 골목의 단골 추어탕집에서 들깨를 듬뿍 넣은 추어탕을 뚝배기에 능숙하게 덜어 먹는다. 4년째 한국에 살고 있는 그가 좋아하는 한식에는 곱창, 순댓국, 아귀찜, 곰장어, 홍어, 닭발 그리고 보신탕까지 들어 있다.

"핀란드에서는 거의 소금과 후추만 써서 맛이 다양하지 않은 편이에요. 한식은 맵고, 짜고, 달콤하고, 쓴 것도 다 맛볼 수 있어서 최고입니다."

막걸리를 좋아한다는 따루 씨는 요즘 막걸리학교(교장 허시명)에 다니고 있다. 8월 중순에는 서울 마포구 서교동에 막걸리집 '따루주막'을 열고 '주모'가 된다.

"취미를 직업으로 하면 행복해진다는데, 저는 사람 냄새를 좋아하고 막걸리를 좋아하니 막걸리집 주모가 잘 맞겠죠? 주모가 막걸리 다 마셔버릴까봐 걱정하는 친구들도 있지만요(웃음)."

글 · 최은숙 기자

"국물 있는 불고기 전골 없이 못 살아~"

제리 로이스터 롯데자이언츠 감독



동아DB

롯데자이언츠의 제리 로이스터(57) 감독은 2008 시즌을 앞두고 한국 프로야구 최초의 외국인 사령탑으로 부임했다. 한국 체류 3년째. 어느새 그는 한식의 오묘한 매력에 빠져들었다.

그가 가장 좋아하는 한식은 불고기. 약간 매콤하게 양념한 불고기나 국물이 많이 들어 있는 불고기 전골을 선호한다. 부산 사직구장 맞은편에 있는 고깃집이 그의 단골 식당. 일주일에 거의 한 번꼴로 찾아간다.

"한식은 몸에 좋은 재료를 많이 써서인지 한국에 온 이후 몸이 건강해졌어요. 한식 덕분이겠죠? 고기를 구워 먹을 때도 상추나 깻잎 같은 채소를 함께 먹으니 건강에 좋은 것 같습니다."

그는 평소 한국인들의 주 식단인 밥과 국으로 끼니를 해결한다. 된장찌개, 해물탕, 부대찌개처럼 각종 탕과 찌개류를 비롯한 한국식 '수프'를 다 잘 먹는 편. 로이스터 감독의 보좌관 정윤현 씨는 "워낙 국물에 흰 쌀밥을 말아 먹는 걸 좋아한다"고 말했다.

글 · 배영은(스포츠동아 기자)

"먹는 즐거움+보는 재미 … 한상차림이 최고"

벤자민 주아누 전(前) 아리랑TV 한식 프로그램 진행자

지난해 말부터 올 상반기까지 아리랑TV에서 〈Tasty Trail with Benjamin(벤자민과 함께하는 맛있는 여행)〉이란 한식 프로그램을 진행했던 벤자민 주아누(41) 씨. 1994년 프랑스어 교사로 한국에 온 이후 지금까지 한국과 인연을 맺게 된 이유는 한식 때문이다.

10년 전 서울 이태원에 프랑스 음식점 '르생떽스'를 연 그는 시간이 흐를수록 한식의 맛과 멋에 푹 빠졌다. 밥, 국, 반찬으로 이뤄진 '한상차림'이 그 계기였다. 한상차림은 오방색을 기반으로 해 모양새가 아름답고 싱싱한 제철 재료로 만들어 영양소도 풍부하다는 것. 주아누 씨는 "먹는 즐거움과 보는 재미를 더하는 한상차림이야말로 외국인들에게 내세울 수 있는 한식의 강점"이라고 말했다. 한상차림에 빠지지 않는 고추장, 된장 등 장류와 김치류 같은 발효음식도 '몸이 먼저 반기는 웰빙 음식'이라고 말한다.



조영철 기자

"한상차림의 아름다움과 발효음식의 건강함이 한식의 모든 것이라고 생각해요. 일품요리보다 한상차림의 매력을 더 많은 외국인들에게 알렸으면 합니다." G

글 · 김민지 기자

"한국에서도 식당 내고 싶어요"

세계 최고 셰프 장 조지&마르자 부부의 한식 사랑



〈스톱 앤 밥 코리아(Stop and Bap Korea)〉. 내년 1월부터 미국 공영방송 PBS가 방영할 13부작 한식 다큐멘터리의 제목이다. 이 다큐는 〈미슐랭 가이드〉가 선정한 최고 맛집을 운영하는 스타 셰프 장 조지와 한국계 입양아 출신 마르자(한국명 말자) 부부의 여정을 따라 이름난 맛집과 한식 장인, 한식의 전통과 아름다운 한국의 풍광을 담는다.

요리에 조금만 관심이 있다면 자주 이름을 듣게 되는 영국의 제이미 올리버와 고든 램지, 일본의 노부 마쓰히사 등 스타 셰프들. 프랑스 출신 장 조지 봉게리히텐(54)도 그중 한 사람이다.

그는 프랑스 알자스 지방의 부유한 석탄기업 가문 출신으로 16세 생일에 부모님과 함께 방문한 유명 레스토랑에서 식사를 한 경험이 계기가 돼 집안의 가업을 물려받는 대신 요리사의 길을 택했다. 그는 프랑스의 전설적인 요리사 폴 보퀴스 등을 사사한 뒤 젊은 시절 방콕, 홍콩 등 아시아 지역의 유명 호텔 셰프로 경험을 쌓았다.

1980년대 중반 미국 뉴욕에 입성해 전통적인 프랑스 요리법에 현대적 감각을 가미한 '동서양 퓨전요리'로 뉴요커들의 입맛을 사로잡으면서 미국 일간지 〈뉴욕타임스〉가 준 별점 4개와 프랑스의 권위 있는 맛집 가이드 〈미슐랭 가이드〉 별점 3개(최고 맛집)를 동시에 받은 그는 현재 뉴욕에서만 '장 조지' '조조' '스파이스 마켓' 등 9곳, 파리와 상하이 등 세계 주요 도시에서 15곳의 식당을 운영하고 있다.

'호흡을 멈추게 하는 음식' '미국에서 가장 섹시한 레스토랑' '뉴욕 맨해튼에 들러야 하는 이유가 되는 식당' 등 음식평론가들에게서 극찬을 받는 그의 식당들은 일주일에 2만5천명 이상의 손님을 받는다.

그중 자신의 이름을 내건 식당 '장 조지'는 유명한 코믹 시트콤 〈프렌즈〉의 대사에도 종종 언급됐을 정도며, 빌 클린턴 전 미국 대통령과 반기문 유엔 사무총장 등 저명한 단골들이 출입한다.

그런 장 조지가 부인 마르자와 함께 올봄부터 13부작 한식 다큐멘터리 〈스톱 앤 밥 코리아(Stop and Bap Korea · 가제, 여유 있게 한식을 즐긴다는 뜻)〉를 찍고 있다. 한 편당 30분 분량인 이 다큐는 뉴욕의 음식 전문 방송프로덕션인 '프라페'가 제작한다.

이 회사는 〈미슐랭 가이드〉 스타 셰프들과 중남미 대륙, 유럽 등지를 돌며 음식 다큐를 다수 제작해왔으며, 그 가운데 특히 배우 귀네스 팰트로가 스페인 음식을 소개한 〈스페인 온 더 로드 어게인〉이 가장 유명한 작품으로 꼽힌다.

한식 매력 "소화 잘되고 지방 적어 살찌지 않는 균형식"

이 다큐는 올 가을까지 촬영해 편집을 마치고 내년 1월부터 미국 공영방송 PBS에서 방영될 예정이다. 지난 5월 이 다큐의 제작차 부인과 함께 한국을 처음 공식 방문한 장 조지는 기자와 인터뷰를 하면서 다큐 제작 동기를 자신의 부인을 소개하는 말로 시작했다.

"제가 1999년에 만나자마자 첫눈에 반해 6년 열애 끝에 결혼한 아내 마르자(34 · 한국명 말자)는 한국계 입양아 출신입니다. 주한 미군과 한국 여성 사이에서 태어난 마르자는 세 살 때 고아원을 통해 미국 가정에 입양됐어요. 아내는 20대에 생모를 만나면서 한식의 매력에 빠져들었습니다. 저와 결혼한 후에는 미국 내 한식당을 자주 찾았고, 집에서도 김치를 직접 담가 먹을 정도로 한식 마니아가 됐습니다."

장 조지에게 한식은 쉽지 않은 도전이었다. 처음엔 김치 냄새에 충격을 받았다는 그는 아내 덕분에 지금은 "한식 중 김

치찌개를 가장 좋아한다"고 말할 정도로 한식을 좋아하게 됐다. 한식의 매력으로 "소화가 잘될 뿐 아니라 지방이 적어 살이 찌지 않는 균형 잡힌 영양식"이라고 소개한 그는 앞으로 자신의 식당에서도 "한식을 응용한 메뉴를 제시할 것"이라고 말했다. 이뿐만 아니라 "기회가 되면 한국에서도 식당을 내고 싶다"고 덧붙였다.

한식세계화와 관련해 전통적인 요리방식을 고수하는 게 낫겠느냐, 외국인 입맛에 맞게 변형하는 게 낫겠느냐는 질문에 대해선 이렇게 답했다.

"한식세계화, 똑같은 식재료 없더라도 요리법 같아야"

"1980년대 초반에 처음 태국에 갔을 때 그곳 음식에 감동을 받았어요. 하지만 미국에 돌아와 태국식당을 가보니 그 맛이 아니었습니다. 태국 현지의 다양한 향신료를 모두 설탕으로 대체해 모든 음식이 달달한 맛으로 변해 있었던 거죠. 그게 바로 태국음식이 미국에서 실패한 이유이기도 합니다.

초밥이 미국에서 성공한 이유는 전통을 지켰기 때문입니다. 한국음식도 마찬가지예요. 똑같은 식재료를 찾지 못하더라도 요리법은 같아야 합니다."

요리에 대한 영감을 "여행을 하며 다양한 음식을 맛보는 것에서 얻는다"는 그는 이번 한국 방문에서 맛본 음식들에서도 큰 영감을 얻었다고 말했다. 자신의 경쟁자를 지목해달라고 하자 유머러스하게도 "현재로선 아내 마르자"라고 말한 그는 "지금은 아내가 나보다 한식을 더 잘 만들지만 다큐 제작이 끝날 즈음엔 서로 실력이 동등해지길 기대한다"고 너스레를 떨었다.

이들 부부는 5월 약 3주 동안 한국을 방문했을 때 서울 남대문시장의 갈치조림집을 시작으로 두레, 용수산, 산촌 등 이름난 한식당에 들러 음식을 맛보고 주방장에게서 요리를 배우기도 했다.

한식 식재료를 알아보기 위해 노량진 수산시장과 약재 전문인 경동시장도 둘러봤다. 제주도에선 토속음식을 배우고, 춘천에선 막국수, 안동에선 안동소주, 강릉에선 초당 순두부를 맛봤다. 다큐 촬영을 위해 하루 18시간을 뛰는 강행군이었지만, 시종 즐거운 나들이였다고 한다.

미국으로 돌아간 후 이렇게 배운 음식들을 다시 만들어보고 지인들에게 소개하는 과정을 다큐로 찍고 있으며, 오는 9월쯤 다시 방한해 김치 등 발효음식, 쌀을 이용한 요리, 한우 등을 집중적으로 접하면서 다큐 촬영을 마칠 계획이다.

이런 과정을 거쳐 찍은 다큐는 '김치' '국수' '채식' '사찰음식' '길거리 음식' '국과 찌개' 등 13부작으로 나눠 방영된다. 또 촬영 중 알게 된 한식 레시피를 정리한 요리책과 DVD를 출간하고 웹사이트를 통해 전 세계로 한식을 알릴 예정이다. G

글 · 김아리(한겨레 문화부 기자)

세계적인 셰프 장 조지와 부인 마르자 씨가 지난 5월 방한 당시 파전을 직접 부쳐 선보이고 있다.



김아리

세계인 사로잡은 **한국의 맛**

세계 속의 한식당

한식이 한국인 입맛을 넘어 세계인의 입맛까지 사로잡고 있다. 도쿄, 홍콩, 뉴욕, 파리, 런던 등 세계 유명 도시에서 외국인들의 사랑을 받고 있는 한식당들을 소개한다.





한식당 한아름은 심플하면서도 고급스런 인테리어로 한식 맛을 돋운다.
2백 석 규모인 한아름은 곳곳에 한국 전통 소품을 배치해 모던하게 꾸몄다.

홍콩에 부는 한식 바람 **한아름 Hanahrum**

홍콩섬 코즈웨이베이 번화가에 자리한 '한아름'은 한국의 손맛과 홍콩의 자본이 만나 문을 연 곳이다. '하나로 안는다'는 뜻의 식당 이름에는 한식을 통해 홍콩인들의 마음속에 한국문화를 전하겠다는 의지가 담겨 있다.

이곳의 사장은 한국인 정계순 씨와 홍콩인 4명 등 총 5명. 정 사장이 메뉴 개발과 식당 운영 전반을 책임지고, 홍콩인 사장들이 자본을 투자하는 방식으로 운영되고 있다.

한아름은 모던하지만 전통을 잃지 않는 한식을 추구한다. 이런 콘셉트에 맞춰 2백 석 규모의 실내도 전체적으로는 심플하게 인테리어를 하고, 군데군데 노리개 등 한국 전통소품으로 포인트를 줘 고급스럽게 꾸몄다.

한아름의 요리는 한국에서 먹는 음식과 맛이 별반 다르지 않다. 지극히 한국적이다. 된장, 간장, 고추장 등 기본양념과 주 재료를 한국에서 공수해오고 한국인 주방장이 요리를 전담하기 때문이다.

홍콩의 식당 대부분이 수십 가지 메뉴를 선보이는데, 한아름 역시 이런 분위기에 맞춰 1백여 종류의 메뉴를 준비했다. 고기구이부터 전골, 찌개, 일품요리, 전통차 등 종류가 다양하면서도 어느 것 하나 허투루 만드는 법이 없다.

주방을 진두지휘하는 정 사장은 신메뉴 개발에 가장 신경을 쓴다. 최근 크게 히트한 음식은 해물떡볶이와 해물전골. 해물을 즐겨 먹고 매콤한 맛에 어느 정도 거부감이 사라진 홍콩인들의 식습관을 파악한 것이 히트 비결이다.

한식에 익숙하지 않은 홍콩인들을 배려해 반찬은 한국인용과 중국인용으로 나눠 제공한다. 정 사장은 "웰빙 건강식에 포커스를 맞춘 메뉴를 개발해 '한식=건강식'이라는 콘셉트로 한식을 전파할 계획"이라고 포부를 밝혔다.

글 · 강현숙(여성동아 기자)

한아름 ☎ 852-2877-7797





일본 속의 작은 한국 소선재 素饍齋

소박할 소(素), 반찬 선(饍), 집 재(齋). 이름에 담긴 뜻만 들어도 맛이 그려지는 이곳은 사계절 산과 들에서 나는 자연 재료로 10년 묵은 집된장, 간장을 넣어 엄마가 요리한 듯 푸근하고 소박한 음식을 만드는 서울 삼청동 소선재의 도쿄 지점이다.

도쿄 소선재는 매년 초 음식평론가들이 발행하는 일본 대표 미식지 〈도쿄 최고의 레스토랑〉에서 2008년 주목할 만한 식당으로 선정됐다. 일본의 기업인과 유명 연예인들이 찾으면서 입소문이 퍼져 이제는 도쿄의 대표적인 맛집으로 자리 잡았다.

도쿄 소선재의 주인은 일본 내 70개 백화점에서 김치매장을 운영하고 있는 사업가 오타 고지(太田浩次) 씨다. '한국통'인 그는 한국에 올 때마다 늘 감탄하며 먹던 한국음식이 일본에는 존재하지 않음을 아쉬워했다. 급기야 자신이 직접 제대로 된 한식당을 운영해보겠노라며 컨설팅 업체와 함께 구체적인 모델을 찾기 시작했다.

그들이 한국에 와서 호텔 내 한식당에도 가보고, 서울 강남과 인사동 곳곳의 유명 한정식집들을 다니면서 최종 선택한 곳이 소선재다. 메뉴는 한국 소선재에 있는 그대로 하고, 음식은 소선재 김인숙 대표의 레시피대로 만든다. 직접 담근 10년 된 간장, 된장, 산마늘잎장아찌, 효소처럼 일본 현지에서 구할 수 없는 식재료는 한국에서 공수한다.

그러나 공간은 지극히 일본적이다. 음식 맛을 책임진 셰프도 일본인이다. 김 대표는 이런 조합이야말로 성공에 결정적 역할을 했다고 말한다. 음식을 먹어야 할 주 고객층이 한국인이 아닌 일본인이니, 그 나라 정서와 문화를 가장 잘 이해하고 있는 사람의 손끝에서 마무리돼야 한다는 생각에서다. 결과적으로 도쿄 소선재는 한식을 파는 일본 고급 식당이 됐다. 전략은 성공적이었다. 연일 각종 매체로부터 화제의 맛집으로 주목받았고, 이곳을 찾은 고객의 90퍼센트 이상이 일본인이라는 점이 이를 입증하고 있다.



글 · 송기자(동아일보 출판팀 기자)

소선재 ☎ 03-5545-6691 sosonjae.jp



일본 속의 작은 한국을 보여주는 한식당 소선재. 레시피는 한국 소선재 그대로지만 일본인 셰프가 일본인 입맛에 맞게 만든다.



파리의 한식 '가스트로노미' 우정 Woojung

1974년 프랑스에 건너온 조만기 사장은 삼청각 출신 요리사로, 파리에서 한식의 가스트로노미(Gastronomie · 미식)를 전하고 있다. 1970년대부터 그가 운영해온 '우정'은 파리의 대표 한식당으로 자리 잡았다. 고급 주택과 패션숍이 밀집한 파시(Passy)에 위치해 이곳의 정·재계 인사들은 물론 프랑스 최고 소믈리에상을 수상한 앙투안 페트뤼스도 단골손님이다.

조 사장이 직접 주방을 지키며 까다롭게 재료를 구매하고, 한국에서 공수해온 주요 재료로 매달 두 번씩 김치를 담그는 등 고집스럽게 맛을 관리해왔기 때문이다.

이곳의 음식은 한국 전통의 맛에 먹는 사람에 대한 애정을 담아 만들어 현지인들의 입맛에 맞췄다. 젓가락 사용이 서툰 프랑스인을 위한 '싸먹지 않아도 되는 구절판', 프랑스 레스토랑처럼 뼈를 발라 포를 뜬 뒤 한국식 조림장을 얹어먹는 '도미구이' 등을 선보이며 프랑스인들에게 다가갔다.

우정이 파리에서 성공적으로 자리매김할 수 있었던 또 하나의 이유는 합리적인 가격의 '와인' 덕분이다. 우정에서는 두 달에 한 번 파리 유명 레스토랑의 소믈리에와 요리사를 초청해 조만기 사장이 직접 만든 한식과 와인의 궁합을 연구하는 테이스팅 시간을 갖는다.

이들의 조언을 바탕으로 와인과 궁합이 맞도록 음식 맛에 변화를 주고, 한식 특유의 맛과 어울리는 와인을 찾는다. 맵고 짭조름한 한식과는 단맛이 있는 소비뇽 품종의 화이트 와인이나 시라 품종의 레드 와인이 잘 어울린다고 한다.

이런 다양한 시도와 풍부한 경험에서 나온 와인 리스트는 한식이 파리에서 마음껏 날아오를 수 있는 밑바탕이 되고 있다.

조만기 사장의 동업자인 조성환 사장은 "한식이 외국에서 고급화되기 위해서는 전통적인 음식을 현대적인 감각으로 발전시키고, 다른 문화와 섞이는 것을 두려워하지 말아야 한다"고 강조하면서 "한식이 다른 문화의 영향을 받기도 하고, 영향을 주기도 하면서 발전하길 바란다"고 덧붙였다. 글 · 박현진(자유기고가)

우정 ☎ 01-45-20-72-82



'우정'은 한식과 어울리는 와인을 추천해주는 것으로 유명하다.
우정의 조만기 사장은 삼청각 출신 요리사로 직접 음식을 만든다.



뉴요커 입맛 사로잡은 한식 반 Bann

뉴욕 교민 가운데 '우래옥'을 모르는 이는 없다. 10년 전 '한식의 세계화'를 선포하며 문을 연 이후 줄곧 사랑받아온 대표적인 한식당이다. 미드타운에 위치한 '반'은 우래옥의 2세 격이다. 우래옥 창업자의 며느리인 최영숙 사장이 우래옥의 메뉴와 인테리어를 살짝 바꿔 4년 전 오픈했다.

반의 주방을 책임지는 셰프는 온두라스 출신 엘리자르 마르티네스 씨. 그는 1992년 접시닦이로 우래옥에 첫발을 내디딘 뒤 그의 열정과 손맛을 알아본 우래옥 대표의 전폭적인 지원으로 캘리포니아 프렌치 요리학교에 다녔다. 그 뒤 한국에서도 1년간 한식을 배웠다. 우래옥은 외국인 셰프의 눈으로 재해석한 한식을 바랐던 것이다. 4년 전부터 반의 오픈과 동시에 자리를 옮겨 주방을 책임지고 있다.

엘리자르 셰프가 꼽는 한국음식의 장점은 참기름과 채소를 많이 사용해 신선하다는 것. 김치도 담근 뒤 일주일까지만 쓴다. '어머니 손맛'이라고 일컫는 '대충대충 레시피'는 철저히 계량화해 일관

런던의 맛깔스런 한식 명가 Myungga



붉은 벽돌의 영국식 건물 1층. '명가'라고 힘 있게 쓰인 현판이 시선을 사로잡는다. 안으로 들어서면 군더더기 없이 심플하고 모던한 인테리어가 눈길을 끈다. 임승빈(40)·지선민(41) 부부가 운영하는 한식 레스토랑 '명가'다.

20년 전 지 대표 어머니의 손끝에서 시작해 가장 한국적인 맛으로 지금까지 그 명성을 이어오고 있는 이곳은 현지인들은 물론 런던을 찾는 한국 정·재계 인사들의 베스트 레스토랑이다.

레스토랑 주변에 패션숍과 클럽, 펍 등이 생기면서 현재는 20, 30대 현지 젊은 이들이 손님의 80퍼센트 이상을 넘어섰다. 얼마 전엔 영국의 스타 셰프 제이미 올리버의 블로그에 소개됐고, 인기 가수 애니 레녹스가 방문해 화제를 모았다.

명가의 요리는 까다로운 런더너들의 취향을 반영해 각종 김치와 다양한 나물 반찬 하나까지 세분화했다. 그러다 보니 메뉴가 90가지를 넘는다. 그럼에도 맛은 한결같아서 단골들이 되레 놀랄 정도다.

건어물이나 김 등은 한국에서 공수하고 고춧가루는 직접 빻아 만든다. 각종 채소는 독일에서 지인이 재배하는 것을 받아 사용해 언제나 신선하다. 매콤한 양념을 사용한 돼지불고기와 김치볶음, 보쌈, 닭볶음 등의 메뉴가 특히 인기다.

음식은 한국에서 직접 구입한 놋그릇에 담아낸다. 런던 사람들은 은은한 멋을 내는 식기와 담음새에 놀라고 맛에 한 번 더 놀란다. 최근 막걸리에 크랜베리나 오렌지, 배, 파인애플 등으로 색다른 맛을 낸 막걸리 칵테일을 선보이면서 런던에 거주하고 있는 프랑스인과 이탈리아인들에게도 큰 호평을 얻고 있다.

지 씨 부부는 "명가의 오랜 전통을 이어나갈 셰프 양성이 앞으로 해결해야 할 큰 과제"라며 "더 많은 런던 사람들과 소통하기 위해 지금보다 더 젊은 감각의 레스토랑 분점을 내는 것도 목표로 삼고 있다"고 전했다. G

글 · 신연실(여성동아 기자) / 사진 · 동아일보 출판사진팀

명가 ☎ 44-020-7734-8220 myungga.co.uk





'명가'는 런던 특유의 분위기를 자아내는 골목에서 20년 동안 한자리를 지켜왔다. 명가의 인기메뉴 중 하나는 돼지고기보쌈. 런던 사람들은 부드럽게 익은 돼지고기를 상추에 싸먹는 걸 즐긴다.

된 맛으로 요리하도록 했다.

대부분의 메뉴는 한국 전통요리다. 그러나 맛은 현지화했다. 간장, 소금, 후춧가루를 쓰는 정도는 한국 본토와 다르지만 순두부찌개, 육개장에 외국인들은 브라보를 보낸다. 직접 만든 두부와 찌개류, 도미조림 등도 인기 메뉴다.

반의 입구는 세련된 클럽처럼 꾸며졌다. 어두운 조명, 높은 천장, 커다란 통유리창, 원목 바닥은 다른 뉴욕 식당보다 더 뉴욕적이다. 기와, 돌담, 나무 등 한국 전통소품이 있지만, 적재적소에 과하지 않게 비치돼 전체적으로 모던한 분위기를 자아낸다.

한쪽 벽면에는 단골들의 개인 젓가락함을 전시해뒀다. 함에 적힌 반기문 유엔사무총장, 배우 마이클 J. 폭스, 크리스 오도넬 등 유명인의 이름을 찾는 재미가 쏠쏠하다. 오픈형 주방을 통해 보는 지글지글 끓는 뚝배기와 그릴 위에서 익는 불고기도 재미난 구경거리다. 글 · 이설(주간동아 기자)

반 ☎ 212-582-4446 bannrestaurant.com



위스키 · 와인 이겨낸
막걸리 전성시대

막걸리 한류 열풍으로 지난해 수출 실적 뛰어넘어

폭발적 인기다.
기성세대는 물론이고 젊은 세대도 스스럼없이 막걸리를 찾는다.
이명박 대통령도 각종 초청 행사에서 막걸리를 꺼내놓는다.
오죽하면 올해 초 한 경제연구소가
2009년 히트상품으로 선정했을까.
가히 막걸리 전성시대다.



국내외적으로 전성기를 구가하고 있는 막걸리.

#1 "예전에 하이칼라들은 막걸리를 먹어도 신문지에 돌돌 싸가며 피했는데, 요즘엔 어딜 가든 막걸리 얘기만 한다."
얼마 전 이동수 서울탁주제조협회장이 한 신문과의 인터뷰에서 기쁜 어조로 한 말이다.

#2 7월 21일 열린 삼성그룹 사장단협의회. 이날 회의에선 갑자기 때아닌 막걸리 강연이 있었다. 사장단은 이날 강사로 초청된 허시명 '막걸리학교' 교장에게서 '막걸리의 현대화와 글로벌화'에 대한 주제 강연을 진지하게 청취했다.

'막걸리 대부'의 한마디, 그리고 국내 굴지의 그룹인 삼성 사장단이 막걸리 강의를 들었다는 소식은 요즘 막걸리의 인기가 얼마나 하늘을 찌를 듯한지를 대변한다.

막걸리 열풍은 수치로도 입증된다. 농림수산식품부에 따르면 국내 막걸리 시장 규모는 2008년 3천억원 규모이던 것이 지난해 4천2백억원으로 40퍼센트가량 성장했다. 오는 2012년에는 무려 1조원대 시장이 형성될 것으로 예상되고 있다.

수출액도 지난해 6백27만 달러로 전년 대비 41.9퍼센트 증가했다. 올해는 계산이 어려울 정도다. 농림수산식품부 등에 따르면 지난 6월 둘째 주 기준으로 수출액이 8백만 달러를 넘어섰다. 이미 지난 한 해 수출액을 뛰어넘은 것이다. 지난해 같은 달 실적과 비교해보면 무려 3백 퍼센트 이상 증가한 수치다.

특히 일본에서 '막걸리 한류' 열풍이 두드러진다. 5월 말까지 대일(對日) 막걸리 수출액은 5백57만 달러. 농수산물유통공사가 추정하는 5월까지의 사케 수입액이 5백30만 달러다. 이젠 막걸리가 사케를 능가하고 있는 것이다.

자색고구마 · 검은콩 등 뉴 트렌드 막걸리 출시

이처럼 막걸리가 국내외에서 두루 인기를 끌면서 막걸리 제조업체들의 기발한 아이디어 신제품 개발과 출시 붐이 일고 있다. 지난해 말에는 햅쌀로 만든 햇막걸리가 등장했다. 막걸리 업계는 햇포도로 만든 프랑스 와인이 '보졸레 누보'라는 데서 착안해 햅쌀로 만든 모든 막걸리를 '막걸리 누보'라고 지칭해 국제적인 호기심을 유발했다.

자색고구마 막걸리, 곡물 막걸리, 검은콩 막걸리, 오미자 막걸리 등도 막걸리 전성시대에 맞춰 새롭게 탄생한 트렌드 막걸리다. 최근엔 '테이크아웃 커피'처럼 도심 속 양조장에서 갓 빚은 막걸리를 사서 마실 수 있는 '테이크아웃 막걸리(배상면주가-느린마을 양조장 1호점이 서울 서초구 양재동에 개장)'도 등장했다.



지난해 5월 20일 경기 안성시 고삼면 모내기 현장을 찾은 이명박 대통령이 직접 모내기를 한 후 한 농민과 막걸리를 곁들인 새참을 들고 있다.

막걸리 홈페이지도 개설됐다. 농림수산식품부와 한국 쌀가공식품협회(회장 신영철)가 6월 공동으로 인터넷으로 간편하게 전국의 막걸리 관련 정보를 검색할 수 있는 포털사이트인 '주로주로닷컴(www.jurojuro.com)'을 개설한 것. 사이트에선 전국 지역별, 특성별 막걸리는 물론 막걸리를 따라 떠나는 여행길과 그 길에서 만나는 맛집(내비게이션 코너) 등도 찾아볼 수 있다.

막걸리 특구 지정 등 세계화 프로젝트 전개

지방자치단체와 업계를 중심으로 막걸리 세계화 프로젝트도 구체적으로 전개되고 있다.

경기 포천시의 경우, 7월 포천막걸리를 세계화하기 위해 민관학 공동 프로젝트를 추진한다고 밝혔다. 지역 특화 품목 육성 및 단일 균주 연구개발을 위해 시는 포천막걸리조합, 대진대 산학협력단과 양해각서(MOU)를 체결했다. 이들 3개 기관은 조만간 '포천막걸리세계화전략사업단'도 발족할 예정이며, 시는 '포천전통술(막걸리) 특구' 지정도 추진한다.

막걸리 업체들을 중심으로 모바일 업계에서 이슈가 되고 있는 '4G'를 차용한 막걸리 홍보 캐치프레이즈도 만들어져 외국인들에게 강한 인상을 심어주고 있다. 막걸리가 이른바 글로벌리제이션(Globalization), 젠더리스(Genderless), 제너레이션(Every Generation), 개런티드(Guaranteed)의 특징을 갖고 있다는 것. 막걸리가 전 세계로 수출(올해 16개국)되며, 남녀 누구나 세대 간 구분 없이 즐길 수 있고, 품질인증과 냉장유통으로 안심하고 마실 수 있는 술이라는 점이 지속적으로 홍보되는 효과를 내기 위한 것이다.

정부는 올해를 막걸리가 세계적 명주로 도약하는 사실상의 원년으로 삼고 있다. 지금 같은 추세라면 위스키나 와인을 따라잡는 것은 시간문제 아닐까. G

글 · 유재영 기자



동아DB

지난 1월 스위스 다보스포럼 당시 개최된 '한국의 밤' 행사에 참가한 이명박 대통령과 글로벌 리더들이 한식을 맛보고 있다.

G20 정상회의도 '식후경'

외교무대에서 빼놓을 수 없는 전략 중 하나가 음식이다. 음식은 한 나라의 문화를 알리고 호감을 느끼게 하는 효과적인 수단이기 때문이다. 따라서 정상회담, 국제회의 때 국빈들이 참석하는 만찬 음식은 음식 이상의 의미가 있다. 최근 국빈 만찬은 물론 국제회의 만찬에 오르는 한식은 우리나라의 대표 문화사절이다.

지난 6월 4일 저녁 부산 웨스틴조선호텔에서 열린 G20 재무장관 및 중앙은행총재 만찬장. 비빔밥이 주 메뉴로 등장했고 갈비와 농어구이가 곁들여졌다. 반주로는 막걸리와 와인이 제공됐다. 막걸리는 지난 2월 인천 송도에서 열린 G20 재무차관회의에서도 인기를 끌었다.

이제 어느 국제무대에서나 낯설지 않은 한식이 한국을 알리는 문화사절로 부상하고 있다.

한식은 얼마 전 '세계 최고의 경제포럼'이라 불리는 스위스 다보스포럼에 참가한 글로벌 리더들의 입맛을 사로잡기도 했다. 지난 1월 28일 밤(현지시간) 다보스 모로사니 슈바이처 호프호텔에서 열린 '한국의 밤(Korea Night)' 행사에서 김윤옥 여사와 국내 4개 특급호텔의 조리장 15명이 함께 한국의 정(情)을 콘셉트로 한 상차림을 선보였다.

올해 3월 한식재단 출범 전까지 한식세계화를 이끈 한식세계화추진단 명예회장을 맡기도 했던 김 여사는 12가지에 이르는 전채요리와 6가지 메인요리, 4가지 후식 등 22개 요리

전부를 준비 과정부터 일일이 감수했으며, 특히 메인요리 중 '닭강정(닭고기에 양념을 해 튀김가루를 묻혀 튀긴 다음 소스로 버무린 것)'은 김 여사가 아이디어를 냈다.

이날 선보인 전복보쌈김치, 오색밀쌈, 갈비꼬치구이 등 우리나라 지역특산물을 재료로 한 한식들은 최대한 한국의 멋을 살리면서도 외국인 입맛에 부담이 없게끔 간을 맞춰 외국 귀빈들의 탄성을 자아냈다.

김윤옥 여사, '한국의 밤' 행사에 '한국의 정' 상차림 보여

지난해 5월 한식세계화추진단이 출범한 이후 '첫 한식세계화 데뷔 무대'가 된 국빈 만찬은 같은 해 6월 1일 제주도에서 개막한 한·아세안(ASEAN·동남아국가연합) 특별정상회의 때였다.

이 대통령 내외가 아세안 10개국 정상에게 베푸는 환영 만찬과 다음 날 오찬은 모두 한식 요리로 채워졌다. 환영 만찬에는 정통 궁중요리, 오찬에는 퓨전 한식이 올려졌다. 통상 정상회의에서 오찬과 만찬 중 한 차례만 주최국 전통음식이 제공되는 관례를 깬 것이다.

'한식을 바탕으로 한 맛의 커뮤니케이션'을 주제로 한 만찬에는 김 여사가 고민하면서 구상한 한식 상차림을 선보였다. 제주산 특산물인 전복, 은대구, 소갈비를 중심으로 궁중떡볶이와 파프리카가 나왔고, 기본 반찬으로는 백련초 물김치, 백김치 등이 준비됐다. 건배주와 만찬주도 '허벅주(제주 특산 증류식 소주)' 등 한국 전통주가 쓰였다.

아세안 10개국 고유의 취향을 배려하면서도 한국 전통음식을 홍보하는 '어울림의 미학'을 주제로 했던 정상 오찬은 모듬 바비큐를 주 요리로 해서 죽순볶음, 쇠고기 찹쌀구이, 채소 산적 고추장구이, 잔치국수 등을 곁들였다.

또 민어탕수, 해산물 모듬 바비큐 등으로 구성한 해산물 코스도 있었으며 돼지고기 등을 금기로 여기는 이슬람국 정상을 위해서는 양갈비 바비큐 등을 주 메뉴로 하는 '하랄(Haral)' 코스가 마련됐다. 오찬 반주는 '배 와인'이었다.

한식이 국제무대와 정상회의에 자주 등장하면서 우리 국민의 자부심을 높이는 동시에 세계 정상들에게도 친숙한 음식이 되고 있다. 지난 4월 미국을 방문하고 돌아간 니콜라 사르코지 프랑스 대통령은 부인 카를라 브루니 여사, 두 자녀 등 일가족과 함께 뉴욕 맨해튼의 한식당 '우래옥'을 찾아 화제가 되기도 했다.

한식은 때로 직접적인 '국제 가교'가 되기도 한다. 지난해 10월 9일 우리나라를 국빈 방문한 하토야마 유키오 당시 일본 총리의 부인 미유키 여사와 김 여사가 함께 김치를 만들며 양국의 우의를 다지는 장면이 널리 알려져 양국 간에 친밀감을 더했다.

일본 〈마이니치신문〉은 김 여사가 김치를 함께 담그던 미유키 여사에게 직접 김치를 먹여주는 사진을 1면에 보도하면서 '한류(韓流)를 매우 좋아하는 미유키 여사가 김치 외교로 호평을 받았다'는 제목의 기사를 싣기도 했다.

아세안 10개국 배려하며 한식 홍보하는 정상 오찬 마련

지난해 10월 16일 미국 CNN 취재진에게 청와대에서 잡채, 구절판 등 전통음식을 직접 선보이는 등 한식을 세계에 알리는 데 앞장서온 김 여사는 같은 해 9월 21일 미국 롱아일랜드 그레잇넥의 레너즈 연회장에서 한국전 참전용사들에게 한식을 대접해 미국 언론에 '김치와 함께한 요리 외교'라는 제목의 기사로 보도되기도 했다.

당시 〈뉴욕타임스〉는 "퍼스트레이디들이 음식을 화제로 삼는 것은 자연스러운 일이지만 김윤옥 여사는 한 걸음 더 나아가 파전을 직접 만들어 참전용사들에게 대접했다"고 이례적인 모습으로 소개했다.

'이례적'이라 할 만도 한 것이 김 여사가 직접 만든 파전을 은발의 노병들에게 손수 먹여드리는 따스한 장면을 보여줬기 때문이다. 음식이 '배를 채우고 마음을 채운다'는 말 그대로였다.

오는 11월 11, 12일 서울 G20 정상회의가 열린다. 정부는 이번 정상회의를 한식을 더욱 널리 알릴 무대로 기대하고 있으며, 국내 특급호텔들은 이에 대비한 메뉴 구성에 나서고 있다.

이틀간의 서울 G20 정상회의, 48시간이란 짧은 시간 동안 각국 정상들에게 우리 문화를 알리고 따뜻한 환대를 전하게 될 한식. 그들이 우리 음식으로 몸과 마음을 채우고 우리와 한 걸음 더 가까워질 날이 머지않았다. G

글 · 박경아 기자

김윤옥 여사가 지난해 9월 미국 방문 당시 한국전 참전 노병들을 대접하기 위해 파전을 부치고 있다.





미국 미셸 오바마 여사와 일본 하토야마 미유키 여사는 지난해 방한 당시 〈아름다운 한국음식 100선〉의 외국어판을 선물로 받았다. 이 책 중 한식 메뉴 12선을 추려 만든 축약본과 만화, 일러스트 책도 나왔다.

정부의 한식세계화 사업에 발맞춰 출판사들도 외국어로 된 한식 책들을 선보이고 있다.

잘 만든 한식 책 한 권 가이드북 열 권 안 부럽다

한식을 좋아하거나 갓 입문한 외국인, 또는 한식을 한 번도 맛본 적이 없는 외국 손님에게 한식을 알리고 싶다면 어떤 책이 좋을까? 시중에는 외국어로 된 한식 관련 책들이 많지만, 무턱대고 권할 수는 없다. 한식에 깃든 한국문화와 철학, 전통 레시피 등을 올곧게 담은 외국어판 한식 책을 고르는 요령을 소개한다.

7월 20일 서울 종로구 공평동 반디 앤 루니스 서점의 외국서적 코너. 평일인데도 한국문화나 한식 관련 책을 고르려는 사람들로 붐볐다. 이곳에서 만난 강원대 영어강사 웨인 보티거(54·강원 춘천시) 씨는 서울 나들이 길에 한식 책을 고르기 위해 들렀다고 했다. 한국에서 6년째 살고 있다는 그는 갖가지 김치를 손수 담글 만큼 초보 단계를 넘어선 한식 마니아다.

"(부인의 사진을 보여주며) 한국 여성이랑 5년 전 결혼하면서 한식을 즐기게 됐어요. 한식을 먹으면서 체중을 16킬로그램이나 뺐다면 믿으시겠어요? 한식 요리에도 본격적으로 도전하고 있어요. 인터넷에서 한식 레시피를 내려받아 요리를 해서 아내에게 맛보게 합니다. 아내도 제 손맛이 그럴 듯하다며 좋아해요. 이제는 제대로 된 한국요리 책을 사고 싶은데 뭘 골라야 할지 모르겠네요."

보티거 씨에게 이 서점 직원 김은선(29) 씨가 잘 팔리는 영문판 한식 책들을 권했다.

한국문화·철학·전통 레시피 있는 책 골라야

"실용적인 책을 고르실 거라면 얇고 가격이 저렴한 레시피 책들이 있고요. 외국인 손님에게 품위 있는 선물을 하실 거라면 두툼하고 디자인이 우수하며 신뢰성 있는 출판사의 책들을 권해드립니다."

사실 보티거 씨처럼 한식을 좋아하거나 갓 입문한 외국인뿐 아니라 한식을 한 번도 맛본 적이 없는 외국 손님에게 한식 책을 골라주려면 난감하기 일쑤다. 국내 온·오프라인 서점에는 영문으로 된 한식 관련 책들이 수십여 종이나 나와 있다. 최근 한식세계화 붐을 타고 해외에서 먼저 한식 책을 출판하는 경우도 늘고 있으며, 저자도 국내 한식 연구가에서부터 한식에 관심이 많은 외국인들까지 다양해지고 있다.

그러나 아쉽게도 아직까지는 외국어판 한식 책을 선별해 주는 전문가나 기관이 드물다. 그렇다면 최근 우리나라에 국빈이 찾아왔을 때 청와대에서는 어떤 한식 책을 선물했을까? 지난해 10월 이명박 대통령의 부인 김윤옥 여사는 당시 방한한 하토야마 유키오 일본 총리의 부인 하토야마 미유키 여사에게 〈아름다운 한국음식 100선〉의 일본어판을 건넸다.

이어 한 달 뒤인 11월에도 버락 오바마 미국 대통령 부인 미셸 오바마 여사에게 같은 책의 영문판을 선물했다. 두 퍼스트레이디 모두 한식 애호가로 알려진 이들이다.

레시피 국제 표준에 맞춘 '아름다운 한국음식 100선'

농림수산식품부와 문화체육관광부의 지원을 받아 2007년에 제작된 〈아름다운 한국음식 100선〉은 이후 영어와 일본어, 중국어, 불어, 스페인어로 각기 번역된 외국어판이 나왔다. 이 책은 주식, 부식, 후식류로 나눠 대표적인 한국음식 1백 가지를 선정해 레시피를 국제 단위에 맞게 표준화했다.

지난 2월에는 프랑스에서 세계 1백여 출판사가 참여해 경합을 벌인 세계 요리책 경연대회, 즉 '구흐망드 북 어워드'에서 이 책의 영어판과 불어판이 각각 번역상과 특별상을 받기도 했다.

출판을 맡은 한림출판사는 같은 책의 레시피 중 12가지를 뽑은 만화책 〈아름다운 한국음식 12선〉의 중국어, 일본어, 영어판도 펴냈다.

지난해 농림수산식품부와 농수산물유통공사는 〈Korean Menu Guide(한식 메뉴 가이드)〉 〈An illustrated 'How to' Book on Korean Food(일러스트로 그린 한식)〉 등의 영문판 책을 출간하기도 했다.

한식을 소개하는 외국어판 책은 한국문화를 알리는 미디어이기도 하다. 지난해 말 〈Korean Cuisine, A Cultural Journey(한식, 그 문화 여행)〉(생각의 나무 펴냄)를 출간한 정혜경 호서대 식품영양학과 교수(한식세계화 자문위원)는 "한식은 한국문화의 정수"라고 강조하면서 "외국인에게 한식 속에 깃든 아름다움과 한국인의 삶을 알리기 위해 책을 펴냈다"고 말했다. G

글 · 최은숙 기자

돋보이는 한식세계화 영문 책

〈한식의 철학〉&〈한식의 향연〉

"한식의 철학과 문화를 잘 소개한 이 책을 음식문화를 주도하는 외국인 명사들에게 배포한다면 한식세계화에 큰 도움이 될 것입니다."

7월 초 출간된 두 권짜리 한식 소개 영문판 책 〈Korean Food, The Originality(한식의 철학)〉, 〈Korean Food, The Impression(한식의 향연)〉의 번역을 감수한 미국인 나수호(본명 찰스 라 슈어) 한국외국어대 통번역대학원 교수는 "이 책은 음식문화의 바탕이 되는 한국인의 사고방식과 생활환경 등 '한식의 원리'를 소개하고 있다"고 말했다. 이처럼 음식을 문화적이고 철학적으로 접근한 예는 해외 음식책 중에서도 드물다는 게 나 교수의 평이다.

이 책의 기획자인 이기숙 동아일보 출판팀 편집장은 한식은 심오한 동양철학을 담고 있다고 말한다. "한국음식은 '건강한 음식' 이상입니다. 한식에는 음식으로 다른 사람과 결속을 다지며 우주와 소통하고자 하는 사상이 강하게 담겨 있어요. 한국인은 왜 예부터 왕에서부터 머슴까지 위아래 없이 비빔밥을 즐겼을까요? 상하좌우, 너나 할 것 없이 어우러지는 한국문화가 그 속에 깃들어 있기 때문입니다."

그는 "일본의 초밥이 뉴욕, 런던 등 미식의 도시에서 뿌리내린 것은 단순히 맛이나 레시피 때문이 아니라 동양의 독특한 식문화를 디테일하고 재미있게 전파했기 때문"이라며 "한식을 세계 속에 뿌리내리려면 세계인이 공감할 수 있으면서도 새로운 문화를 맛보는 즐거움을 줘야 한다."고 말했다.

그래서인지 1권에서는 많은 지면을 할애해 음양오행 사상이 담긴 한식문화의 배경, 한식의 기본, 가장 한국적인 맛(장, 김치, 술) 등을 깊이있게 풀어냈다. 2권에서는 전통의 맥을 잇는 사찰·궁중·반가(班家)음식뿐 아니라 현대의 한식, 보양식, 막걸리 바 등 새로운 한식 트렌드도 담았다. 또 한식 요리법 60선, 한식 베스트 26선, 대표적 한식 레스토랑 정보 등도 풍부한 사진과 함께 담았다.

이 책의 제작에는 한복려 궁중음식연구원 원장, 김숙년 반가요리 연구가, 김정옥 선씨종가 종부 등 많은 전문가들이 참여했다. 책은 국내 서점의 외국서적 코너, 해외 서점 등에서 판매한다. 한식문화를 널리 알리기 위해 세계 주요 대학 도서관과 언론사, 주한 외교공관에는 기증도 하고 있다.



"한식은 외교자원이자 경제자원"

김성민 우송대 외식조리학부 교수 기고

오는 11월 서울 G20 정상회의가 열린다. 어느 때보다 우리나라에 많은 관심이 집중되고 있는 가운데 한식세계화가 다방면으로 추진되고 있다. 한식세계화는 대한민국의 지속가능한 발전을 위해 꼭 이뤄야 할 과제임에 틀림없다. 이 프로젝트를 성공시키기 위해 놓쳐서는 안 될 점들을 짚었다.

한식세계화는 국민통합을 이룰 수 있는 정치적 호재요, 대외 경쟁력과 국격을 끌어올릴 수 있는 외교자원이며, 우리 농업과 식품산업을 발전시키기에 적합한 경제자원이다. 2008년 정부가 농림부를 농림수산식품부로 전환하고 한식세계화를 주요 국정과제로 삼아 추진한 후 놀라운 변화가 나타났다.

한식에 대한 국민적 관심이 커지고, 외식업계에서는 해외 진출을 본격적으로 모색하고 있다. 정부가 국민이 원하는 정책을 이슈화해 선점하고 리드하고 있는 좋은 사례로 꼽힌다.



조영철 기자

한식이 일본의 초밥이 이룬 성과보다 더욱 믿음직스러운 세계인의 음식으로 거듭나려면 정부와 기업, 국민의 단합된 노력이 필요하다. 이를 위해 몇 가지를 제안하고자 한다.

첫째, 정부가 해야 할 일의 성격을 명확히 하고 맡은 바에 집중해야 한다. 이를테면 한식산업에 묻어 있는 규제들은 털어내야 한다. 또한 통계와 연구를 지원하고 전문인력을 양성하는 중·장기적 정책을 일관성 있게 추진해야 한다.

최근 한식 조리 특성화대학을 지정해 대학에서 고급 한식 조리 전문인력을 양성하도록 유도하는 것은 매우 바람직한 일이다. 전통 한식의 원형을 발굴해 데이터베이스화하는 작업도 한식의 정체성 회복과 산업화를 위해 서둘러야 한다.

둘째, 시장의 힘과 기업가의 능력을 믿어야 한다. 이미 글로벌 무대에서 비즈니스 능력을 인정받고 있는 기업들이 한식 등 외식업에 관심을 갖고 투자하기 시작했다. 이러한 시도는 세계시장에서 창의적인 경쟁을 통해 성패가 나뉘고, 성공한 기업들이 한식세계화의 메뉴와 한식당 운영형태를 결정하게 될 것이다.

정부는 투자의 성과가 시장경쟁에서 달성될 수 있도록 공공재적 인프라 구축에 힘써야 한다. 민간에 대한 직접 지원은 오히려 민간의 노력과 투자를 억제하는 요인으로 작용한다는 점도 간과해서는 안 된다.

셋째, 정부 주도의 한식세계화를 추진하고자 할 경우에는 과거 1970년대에 태권도를 단기간에 전 세계에 보급해 세계적 스포츠로 발전시켰던 국기원 방식의 한식세계화를 한식재단을 통해 적극 검토해볼 필요가 있다.

이는 한식재단에서 해외 각국의 취향에 맞게 한식 메뉴와 형태를 개발하고 경영자를 선발해 시범 한식당(Flagship Restaurant)을 한시적으로 직접 운영하는 방식으로, 초기 해외 진출의 위험성을 정부가 간접적으로 부담하는 것이다.

마지막으로, 국내 한식산업 육성은 물론 국민의 식생활 교육에도 공을 들여야 한다. 한식은 제품이기 이전에 문화적 요소다. 내적으로 성숙하지 않은 문화는 해외에 전파돼 현지에서 뿌리내리기 어렵다. 식생활 교육을 통해 우리 국민이 한식의 진정한 우수성을 스스로 이해하고 즐길 수 있도록 하는 일 또한 중요하다.

국제적 브랜드 컨설팅 회사인 '퓨처브랜드(Future Brand)'가 발표한 '2009년 국가브랜드 지수(CBI)' 조사 결과에 따르면 우리나라는 '파인 다이닝(고급 레스토랑)' 분야에서 세계 6위를 기록하고 있다.

오는 11월 서울에서 열리는 G20 정상회의는 우리 민족의 음식문화를 뽐내고 국격을 높일 수 있는 절호의 기회다. 정부와 국민이 합심해 한식세계화의 꿈을 앞당기는 계기로 삼자. G

www.cdc.go.kr
http://travelinfo.cdc.go.kr

다가오는 휴가철 꼭 알아야 할 체크리스트



해외여행 시 꼭 챙겨야 할 건강정보

비행기 예약보다 예방접종이 우선!

여행의 즐거움은 건강이 뒷받침 되어야 가능한 일. 평소에 지병이 있는 사람은 물론이고 건강한 사람도 여행지에서 각종 전염병에 감염될 수 있기 때문에 특별한 주의를 기울여야 한다. 모처럼 해외 여행을 알차고 뜻깊게 보내려면 여행 시 발생할 수 있는 여러 가지 건강상의 문제에 대해 정확한 정보를 바탕으로 철저히 준비하는 것이 짐 싸는 것보다 중요하다.

떠나기 전 이것만은 꼭!

말라리아, 한 주 전부터 예방약 복용해야!

여행 지역별로 구분한다면 아프리카, 동남아시아, 중남미 지역이 풍토병의 대표적인 지역이라 할 수 있다. 동 지역에서 유행하는 풍토병은 전파 경로에 따라 크게 3가지로 구분할 수 있다.

첫째는 벌레나 모기에 물려서 생기는 질환들로 말라리아, 뎅기열, 황열, 일본뇌염, 수면병, 리슈마니아증 등이 있다. 두 번째로 음식이나 물에 의하여 발생하는 질병으로 여행자 설사, 이질, 장티푸스, 콜레라 등이 있다. 세 번째는 성 접촉에 의한 질병으로 AIDS, 매독 등이 포함된다. 말라리아는 가장 흔하면서 심각한 열대성 질환이다. 열대 아프리카, 태국, 인도네시아, 파푸아뉴기니 등에서 발생한다. 주로 말라리아 병원균을 가진 모기에 물렸을 때 감염된다.

처음에는 매일 열이 오르다가 이틀에 한번씩 규칙적으로 열이 나며 빈혈, 두통 등의 증상이 나타난다. 말라리아 예방약은 의사처방이 필요하며 떠나기 일주일 전부터 복용해야 한다.

가장 흔한 여행자 설사와 콜레라

흔히 물갈이 설사라고 부르는 여행자 설사는 동남아, 중동, 아프리카, 중남미 지역에서 흔히 발생한다. 80% 이상이 박테리아에 의한 세균성 장염으로 대개는 하루 3~5회의 설사가 3~4일 계속되다가 좋아지지만 지속되는 경우도 종종 발생한다.

동남아시아, 아프리카, 중동, 남미 등에서 자주 발생하는 콜레라는 비브리오 콜레라균에 감염되어 발생하는 급성설사질환이다. 콜레라 위험지역을 여행할 때는 오염된 음식이나 물을 섭취하지 않는 게 중요하고 특히 날 음식 또는 설익은 음식은 삼가해야 한다.

중남미, 아프리카 여행시 황열 예방접종 증명서 필수

아프리카 서부와 남미 일부에서 치사율이 60%가 넘는 황열이 유행하고 있으며 이 지역을 여행하고자 하는 여행객들은 반드시 황열 예방접종 후 증명서를 제시해야 입국이 가능하다. 적어도 여행을 떠나기 10일 전에 예방접종을 해야 면역효과를 볼 수 있다. 우리나라에서는 13개 국립검역소와 국립중앙의료원에서 황열 백신을 접종받을 수 있다.

여행지에서 이것만은 꼭!

해외여행 중 가장 좋은 예방법은 기본적 위생수칙을 지키는 것이다. 위생에 대한 소홀함이 커다란 질병을 야기하니 주의하여야 한다. 특히 식품을 통해 감염되는 질환인 경우 용변 후, 식사 전 등 철저히 손을 씻어야 하고 끓인 물을 마셔야 한다. 설사 증상이 있는 사람은 음식 조리에 참여하지 않는 것이 좋다. 날 음식이나 물, 껍질 벗긴 과일에 특히 주의해야 한다. 야간에는 긴소매 긴바지를 착용하고 필요시 모기장 및 곤충기피제를 사용하여 곤충에 물리지 않게 대비하여야 한다.

TIP 전국 예방접종기관

- 전국 13개 국립검역소 (황열, 콜레라 예방접종 기관)
- 국립중앙의료원 02-2262-4741(황열, 말라리아 예방접종 기관)
- 해외여행질병정보센터 http://travelinfo.cdc.go.kr
  032-740-2703, 051-973-6525, 064-746-7539

국립검역소	http://nqs.cdc.go.kr (전국 검역소 안내)
국립인천공항검역소	032-740-2700
국립부산검역소	051-442-5330
국립인천검역소	032-883-7502
국립군산검역소	063-445-4239
국립목포검역소	061-244-0941
국립여수검역소	061-665-2367
국립마산검역소	055-246-2443
국립김해검역소	051-973-6526
국립통영검역소	055-645-3579
국립울산검역소	052-261-7092
국립포항검역소	054-246-8545
국립동해검역소	033-535-6022
국립제주검역소	064-728-5500

- 기타 예방접종 문의 : 각지역 보건소

보건복지부
MINISTRY OF HEALTH & WELFARE

질병관리본부 · 국립검역소
KOREA CENTER FOR DISEASE CONTROL & PREVENTION

뛰는 모습은 박지성 골 넣는 실력은 박주영

세계를 놀라게 한 '축구 여제' 지소연

2010 남아공월드컵에서 한국 대표팀이 16강에 진출해 한껏 들뜬 축구팬들이 다시 열광하고 있다. 남자 선수들도 혀를 내두를 만한 여자 축구 스타가 탄생했기 때문이다. 국제축구연맹(FIFA)이 독일에서 개최 중인 20세 이하(U-20) 여자월드컵에서 무려 5골을 뽑아내며 팀을 8강에 진출시킨 지소연(19·한양여대). 뛰는 건 박지성, 골 넣는 건 영락없는 박주영이라 할 만큼 여자 선수로선 믿기지 않는 기량을 뽐내고 있다.



'축구 여제' 지소연의 등장에 한국도, 세계도 놀랐다. 지소연이 U-20 여자월드컵 D조 예선 2차전 가나와의 경기에서 골을 터뜨린 뒤 벤치쪽으로 달려오고 있다.

동아DB

"아무리 여자아이라지만 이렇게 작고 약해서 어떻게 험한 세상을 살아갈까."

낮잠 자는 아기를 바라보는 어머니의 표정엔 근심이 가득했다. 그때 대문 밖에서 스님이 목탁을 치는 소리가 들렸다. 밖으로 나온 어머니에게 스님이 이야기했다. "여기에 별이 하나 떠 있네요." 어머니가 알 수 없다는 듯한 표정을 짓자 스님은 돌을 갓 지난 아기가 잠들어 있는 방 쪽을 바라보며 미소를 지었다. 하지만 어머니는 그 미소의 의미를 이해할 수 없었다. 그로부터 18년이 지나기 전까지는.

아이는 초등학생 무렵 동네 골목대장이었다. 덩치는 학급에서 가장 작았지만 학교 친구들은 그를 '여장군'이라고 불렀다. 머리는 사내처럼 짧게 깎고 다녔다. 자신이 직접 빡빡 밀었다. 긴 머리는 뛰어다니며 놀기가 힘들고, 관리하기도 귀찮다는 게 이유였다.

동네 휩쓴 '여장군'… 축구부 모집 전단 '인생의 전환점'

체구는 작고 말랐지만 강단은 남달랐다. 하루는 아파트 앞에 불법 복제 책을 파는 잡상인이 등장했다. 아이는 집요하게 그를 따라다니며 주변 사람들에게 "이건 가짜다. 절대 사지 말라"고 말하고 다녔다. 결국 아이는 발길질을 당했고, 그 장면을 본 동네 주민들이 잡상인을 끌고 경찰서로 갔다. 경찰서에서도 어른스럽게 자기 생각을 조목조목 밝히는 아이를 본 동네 주민들은 이렇게 말했다. "저 애는 나중에 뭔가 큰일을

할 거야.”

아이는 운동신경도 좋았다. 머리도 영리해 어떤 운동이든 배우면 금세 몸에 익혔다. 특히 공을 잘 찼다. 공을 차면서 달려도 사내아이들조차 따라잡지 못했다. 동네 축구장에서 붙은 아이의 별명은 ‘꼬마 기관차’. 축구를 하면 친구들 모두 아이와 같은 편이 되고 싶어 안달이 났다.

초등학교 2학년이던 어느 날. 아이는 우연히 학교 축구부 모집 전단을 봤다. 결과적으로 이 한 장의 전단이 인생의 전환점이 됐다. 축구선수가 되기로 결심한 결정적인 계기였다. 그가 다닌 초등학교 축구부 감독도 아이가 공을 차는 모습에 반해 선수로 뛰어볼 것을 적극적으로 권유했다.

하지만 부모는 반대했다. 남자아이들과 어울리며 거친 운동을 하는 모습을 지켜볼 자신이 없었던 부모는 축구장 근처에도 못 가게 했다. 아이의 고집도 만만치 않았다. 태권도, 피아노, 바이올린 등 다른 걸 아무리 시켜도 몰래 공만 찼다. 부모가 아이의 고집에 마음이 흔들리던 순간 이웃집에 살던 친한 아저씨가 부모에게 얘기했다. “여자가 축구를 하면 얼마나 멋있어요. 또 키가 클지도 몰라요.” 부모는 그 설득에 넘어가 결국 축구 유니폼을 허락했다.

아이가 처음 축구부에 들어간 날. 또래 남학생들은 손가락질을 하며 비웃었다. “저런 조그만 여자애가 무슨 축구냐.” 하지만 한 달도 되지 않아 그런 비웃음은 감탄으로 변했다. 녹색 그라운드는 아이의 뒷마당이나 진배없었다.


동아DB

지난 2월 일본 도쿄에서 열린 2010동아시아여자축구 선수권대회 중국과의 경기에서 자신의 결정적인 슈팅이 골 포스트를 맞고 나오자 아쉬워하는 지소연.

축구 지능과 스피드, 체력까지 동시에 갖춘 여장부를 또래 사내아이들은 막지 못했다. 근성도 누구보다 뛰어났다. 웬만큼 아파도 내색하지 않았다. 한번은 어머니가 축구부 감독에게 인사하러 찾아가겠다고 하자 아이가 말렸다. 축구부에서 유일한 여자라고 특별대우를 받는다는 인상을 주기 싫어서였다.

중학생이 된 뒤엔 여자 축구부에 들어가 전국을 휩쓸었다. 중학교 3년 동안 12번 우승컵을 거머쥐었다. 60연승이란 대기록도 세웠다. 고등학생 땐 대회마다 최우수선수(MVP)를 휩쓸며 ‘괴물’이라 불렸다.

남녀 축구 대표팀을 통틀어 최연소 A매치 데뷔(15세 8개월), 최연소 A매치 골(15세 2백93일)의 주인공도 그였다. 대학에 와선 더 진화했다. 지난해 베오그라드 하계유니버시아드대회 여자축구 일본과의 결승전에선 두 골을 몰아치며 대회 MVP로 선정됐다.

“아이 얼굴만 봐도 항상 눈물이 나오죠.”

어머니 김애리(43) 씨는 “우리 딸이 너무 대견하고 고마우면서도 한편으론 미안해 얼굴을 볼 때마다 가슴이 아프다”고 말했다.

축구 천재 지소연, 동생에겐 “누나이자 아빠”

김 씨는 아이가 초등학교 6학년 때 자궁경부암 수술을 받은 뒤 큰 수술을 3번이나 더 받았다. 거동조차 불편할 만큼 몸이 안 좋았지만 남편과의 이혼으로 가정 형편이 나빠져 2개월 전까지 공장 일을 했다. 김 씨 가족은 현재 기초생활수급 대상자로 정부 지원금을 받고 있다.

김 씨는 “우리 딸이 축구를 처음 시작하면서부터 가장 많이 한 말이 있다. 바로 ‘내가 아빠 몫까지 다 할게. 조금만 참아’라는 말”이라며 눈시울을 붉혔다.

집안 형편은 좋지 않아도 변하지 않은 건 딸의 효심이다. 합숙 생활을 하는 등 아무리 바빠도 어머니와 남동생만큼은 꼭 챙겼다. 외국에 경기하러 나갈 땐 전화비 비싸다고 가족에게 전화하지 말라고 하면서도 정작 자신은 하루에도 몇 번씩 전화해 안부를 물었다.

남동생 승연(17) 군은 “누나가 간식을 좋아한다. 그런데 자기는 아이스크림 하나 사 먹는 것도 아까워 벌벌 떨면서도 나에겐 아낌없이 사주는 사람이 바로 우리 누나”라고 말했다. 또 “내가 어렸을 때부터 누나는 사실상 누나이자 아빠였다. 아무리 힘든 일이 있어도 누나가 곁에 있다는 이유 하나로 헤쳐나갈 힘을 얻는다”고 덧붙였다.

18년 전 스님은 아이를 가리켜 별이라고 얘기했다. 지금 그 아이는 밤하늘의 별보다 더 반짝반짝 빛을 내며 한국 축구사를 다시 쓰고 있다.

8월 1일까지 열리고 있는 20세 이하 여자월드컵에서 세계를 놀라게 한 ‘축구 여제’ 지소연 얘기다. G

글 · 신진우(동아일보 스포츠레저부 기자)



조영철 기자

세계걷기운동본부

"동해안 따라 관동별곡 바닷길 세계적 녹색길로 거듭날 것"

'관동별곡 8백리' 문화축전 홍보대사 탤런트 윤승원

동해안을 낀 '관동별곡 8백리'의 아름다운 정취를 걸으면서 만끽할 수 있는 걷기 행사가 7월 30일과 8월 13일 경북 울진과 강원 고성에서 각각 열린다. 이 행사의 홍보대사를 맡은 탤런트 윤승원 씨를 만나 자세한 관련 정보와 걷기의 즐거움에 대해 들었다.

"푸른 파도가 넘실대고 해변엔 하얀 모래밭이 펼쳐져 있고 해송이 녹색으로 물결치는 아름다운 동해안 길을 함께 걸어보시렵니까?"

지난해에 이어 두 번째로 개최되는 '2010 관동별곡 8백리 문화축전'이 7월 30일과 8월 13일 경북 울진과 강원 고성에서 한 차례씩 열린다.

행사를 주최하는 세계걷기운동본부의 공동회장 겸 홍보대사를 맡고 있는 탤런트 윤승원(52) 씨는 동해안을 따라 걷는 '관동별곡 바닷길'은 스페인의 산티아고 순례길처럼 세계적인 걷기 명소로 거듭날 수 있는 곳이라고 평했다.

"아름다운 풍광이 있고 역사적인 스토리가 있으며 문화적 콘텐츠가 있는 길입니다. 경상북도와 강원도의 동해안 걷기 길을 연결해 지역경제를 활성화하는 친환경 녹색관광 자원으로 활용할 수 있을 겁니다."

세계걷기운동본부는 그동안 천천히 걷는 시간 속에서 삶을 되돌아보고 정신적, 육체적으로 새로운 에너지를 되찾는다는 취지로 전남 완도 세계슬로걷기축제, 강원 화진포 일출 걷기여행 등의 행사를 진행해왔다.

세계걷기운동본부가 '걷기의 날'로 정한 11월 11일은 지구를 살리는 자연보호와 걷기의 만남이라는 의미를 담고 '11월 11일 (오전) 11시에 온 지구촌 사람들이 하던 일을 멈추고 걷기운동에 참여하는 꿈'을 목표로 한다. 국토해양부도 올해부터 11월 11일을 '보행의 날'이라는 공식 기념일로 제정했다.

관동별곡 바닷길 걷기라는 아이디어는 조선시대 문인 송강 정철 선생의 〈관동별곡〉 무대가 동해안이라는 데서 나왔다고 한다. "강호애 병이 깁퍼 듁님의 누엇더니 관동 팔백니

에 방면을 맛디시니…"로 시작하는 관동별곡은 고등학교 교과서에 실린 글이라 누구에게나 친숙한 느낌을 준다는 것이다. 또 신라시대에 화랑들이 경주에서 금강산까지 호연지기를 기르며 걸었던 길이 관동8경이 있는 동해안 길이기도 해 역사적인 의미가 깊다고 한다.

일주일에 걸쳐 약 3백 킬로미터를 천천히 걸었던 지난해와 달리 올해는 휴가철을 맞은 가족들이 참여하기 좋게 2박3일 일정으로 걷기 행사를 진행한다. 세계걷기운동본부는 홈페이지를 통해 신청한 8백명의 참가자에게 왕복 차편과 바닷가에서 야영할 몽골텐트(매트리스, 홑이불, 모기장 포함)를 지원한다. 식사는 개인 부담이다.

환경보호·화합·희망의 메시지 담은 녹색걷기 축제

"이번 행사의 테마는 전국의 걷기 동호인들과 휴가여행길에 나선 관광객들이 함께 지역의 문화, 역사를 체험하는 '워캉스(워킹 앤 바캉스 투어)'입니다. 가족 단위로 즐기는 휴가인 동시에 여러 사람이 하나가 되어 참여하는 녹색걷기 축제이며 환경보호와 화합, 희망의 메시지를 담고 있습니다."

일반 참가자들은 7월 30일 아침 서울 잠실에서 경북 울진으로 출발한다. 울진에 도착하면 뮤직팜 페스티벌 개막식 공연을 관람하는 전야제로 공식 행사가 시작된다.

둘째 날 오전에는 울진해수욕장에서 바다 수영을 즐기는 개별 시간을 갖는다. 상체 단련에 좋은 학춤 걷기 체조를 배워보는 프로그램도 있다. 오후 4시부터 두 시간 동안은 울진 엑스포공원을 출발해 바닷가를 걸어 망양정까지 갔다 오는 걷기대회가 열린다.

마지막 날에는 버스를 타고 월송정의 어촌체험마을로 이동해 두 시간쯤 소요되는 백사장 걷기대회를 하고 점심식사 후 서울로 돌아온다.

"해수욕, 공연 관람과 함께 하루 두 시간씩 걷는 시간을 배정해 어린 자녀가 있는 가족도 부담 없이 재미있게 보낼 수 있도록 일정을 짰습니다."

8월 13일의 강원 고성 행사에서는 산림청이 관리하는 1급 숲이라 보통 때는 출입이 제한되는 진부령 계곡길을 하루 동안 특별히 개방해 계곡물이 흐르고 그늘이 시원한 완만한 내리막길을 걸을 수 있다.

화진포해수욕장에서 야영하는 밤에는 〈산티아고 가는 길에서 유럽을 만나다〉의 저자인 김효선 작가와 만나는 이벤트도 준비돼 있다. 화진포에서 거진등대까지 걸어가는 왕복 12킬로미터의 바닷길 역시 평소 해안경비대가 지키는 제한구역이지만 이날 행사를 위해 특별히 개방된다.

7월 30일부터 8월 15일까지는 걷기 마니아들이 참가해 7개 도시를 도는 걷기 투어도 함께 진행된다. 경북 울진의 월송정과 망양정을 시작으로 죽서루, 맹방(삼척), 경포대(강릉), 한섬(동해), 낙산사(양양), 외옹치항(속초)을 거쳐 동해안 최북단인 강원 고성의 청간정, 화진포까지 동해의 아름다운 자연 속에서 걷는 코스다.

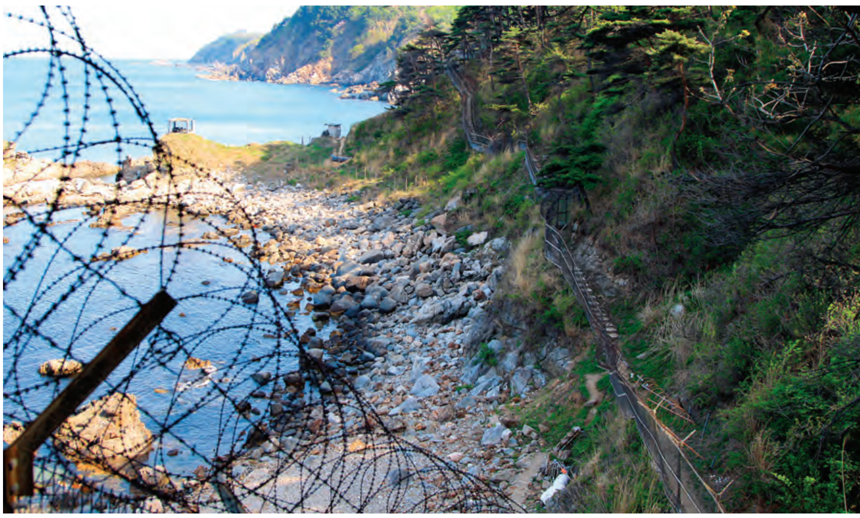
"이번 행사는 컴퓨터 앞에서 모든 것을 처리하는 편리함에 길들여진 도시인들, 특히 청소년들이 많이 참가해 아름다운 자연을 흠뻑 체험하며 가족애를 다지는 기회로 만드시기 바랍니다." G

글·오진영 객원기자

세계걷기운동본부 www.8811.or.kr

지난해 '관동별곡 8백리 문화축전' 참가자들이 화진포 호숫길을 따라 걷고 있다. 화진포~거진등대 구간에 있는 군부대 순찰로(오른쪽).





국제결혼 맞선 보려면 소양교육 받아야

8월부터 시행 … 거부 땐 배우자 초청 못 해

앞으로 국제결혼을 준비하는 내국인은 사전 소양교육을 받아야 한다. 만약 교육을 받지 않을 경우 배우자의 비자 절차 진행이 중단된다. 또 국제결혼 중개업체의 불법행위와 무등록 중개업체에 대한 단속과 관리도 강화한다.

최근 부산에서 베트남 여성 탓티황옥(20) 씨가 한국으로 시집온 지 8일 만에 정신병력 남편에게 살해된 사건이 발생하면서 정부는 이러한 내용을 골자로 한 '국제결혼 건전화와 결혼이민자 인권보호 강화대책'을 발표했다.

한국 국적 취득 수요가 많은 중국, 베트남, 필리핀, 캄보디아, 몽골 등 특정 국가 국민과 국제결혼을 준비하는 내국인은 8월부터 국제결혼의 절차와 관련 법률, 피해 사례와 정부의 관련 정책을 설명하는 사전 소양교육을 받아야 한다. 맞선을 보러 출국하기 전에 이 교육을 이수해야 하며, 이를 수료하지 않으면 외국인 배우자를 국내에 초청할 때 배우자(F-2) 비자가 발급되지 않는다.

결혼동거 목적의 비자 발급 심사 때도 혼인의 진정성, 경제적 능력, 혼인 경력, 범죄 경력, 정신병력 등의 확인 절차를 강화한다. 또한 성폭력·가정폭력 범죄 경력자와 빈번한 국제결혼 전력자, 파산자, 정신질환자에 대해서는 외국인 배우자의 비자 발급을 제한하는 규정도 연내 마련키로 했다.

결혼동거 목적 비자 심사 때 확인 절차 강화

그리고 결혼 당사자 간 신상정보 서면 제공을 의무화한 '결혼중개업의 관리에 관한 일부 개정법률'(2010년 11월 18일부터 시행 예정)에 따라 건강 상태와 범죄 경력을 비롯해 상대국 법령에서 정하는 내용을 신상정보에 포함하도록 하는 규정을 시행령에 담을 방침이다.

이와 함께 국제결혼 중개업체의 불법과 탈법도 국제결혼 관련 문제의 원인이라고 보고 중개업체의 불법행위와 무등록 중개업체에 대한 단속과 관리를 강화한다. 또한 복수의 비영리 국제결혼 중개기관 설립을 적극 검토하기로 했다.

결혼이주여성을 돕기 위해 기존에 운영하던 이주여성긴급지원센터 상담 서비스와 이주여성쉼터 등 자활 지원기관을 확대하고, 국제결혼 건전화 및 다문화가정 지원 관련 협의체를 상설 운영할 계획이다. 다국어로 운영되는 결혼이민자 지원 홈페이지 '다누리'에 지원 언어를 늘리는 방안도 추진된다.


연합
이명박 대통령은 결혼 8일 만에 남편에 의해 살해된 베트남 신부 탓티황옥 씨의 빈소가 차려진 고인의 친정집에 박석환 베트남 주재 한국대사를 보내 유가족을 위로했다.

백희영 여성가족부 장관은 "다문화가족정책위원회와 해당 실무위원회를 통해 국무총리실과 여성가족부가 국제결혼 관련 문제를 지속적으로 점검 관리할 예정"이라고 밝혔다.

이명박 대통령은 7월 19일 수석비서관회의에서 "이번 사건처럼 좋은 (국제)결혼이 아니라 엉터리 결혼이 생기는 데 대해 관계부처에서 이런 일이 생기지 않도록 잘 정비하라"고 지시했다.

또한 이 대통령은 7월 20일 베트남 껀터시 고인의 빈소에 박석환 베트남 주재 한국대사를 보내 이번 사건에 대해 한국 국민들과 정부가 큰 충격을 받고 있으며 유사 사건이 발생하지 않도록 한국 정부 차원에서 재발 방지책 마련에 최선을 다하고 있다고 전했다.

고인의 어머니 쯔엉티우 씨는 "딸의 사망 소식을 듣고 말로 표현할 수 없는 아픔과 분노를 느낀다"면서 "그러나 이번 사건과 관련해 한국의 대통령까지 나서 진정 어린 위로와 조의를 표시하는 데 대해 감사한다"고 밝혔다. G

글 · 이혜련 기자

이주여성긴급지원센터 ☎ 1577-1366, 다누리 liveinkorea.mogef.go.kr

작은 배려 큰 기쁨

구성 | 권우영
그림 | 안종만



배우 겸 작가 명로진이 추천하는 〈한국의 글쟁이들〉

“독서와 글쓰기는 나를 찾아가는 과정”



대다수의 사람들은 ‘글쓰기는 어렵다’는 편견을 가지고 있다. 글로써 무언가를 표현한다는 게 쉽지 않기 때문이다. 그러나 글을 쓴다는 것은 글을 읽는 것만큼 깊은 깨달음을 던져준다. 자신이 알고 있는 것에 대해 정확히 짚어내고 정리해봄으로써 삶의 관점이 좀 더 뚜렷해진다.

배우 명로진(44) 씨는 글쓰기의 매력에 푹 빠져 있다. 틈틈이 드라마나 영화에서 연기자로도 활동했지만 요즘은 거의 전업작가로 산다. 그의 이름이 박힌 책이 벌써 22권. 〈댄스댄스댄스〉 〈내 책 쓰는 글쓰기〉 등 다양한 책을 펴냈다.

1994년 연기자 데뷔 전 3년여 동안 기자로 일했던 그는 전업한 이후에도 글에 대한 열정을 키워왔다. 1999년부터는 아예 홍익대 인근에 집필실을 마련해 읽고 쓰기를 반복했다. 10여 년의 세월이 흐르자 글쓰기와 책 읽기는 그의 전부가 돼버렸다.

그런 그에게 작가로서의 삶에 힘이 돼준 책이 있었다. 〈한겨레〉 기자인 구본준 씨가 우리나라 각 분야의 대표적인 저술가 18명을 직접 만나 기록한 인터뷰 모음 〈한국의 글쟁이들〉이다. 이 책은 공병호경영연구소의 공병호 소장, 한비야 월드비전 국제구호팀장 등 유명 저술가들의 인생 이야기에서부터 글쓰기의 고뇌와 철학까지 고스란히 전해준다.

명 씨는 꼬깃꼬깃 접힌 책 모서리를 일일이 펼쳐가며 “글쓰기에 관한 한 하나도 뺄 게 없이 좋은 이야기만 담겨 있는 책”이라며 “여기 실린 분들이 모두 글쟁이의 역할모델”이라고 평했다.

“지난해 전국 20여 곳을 다니며 초등학생들에게 글쓰기 강의를 했고 요즘 어른을 대상으로 인디라이터(스스로 아이템을 찾고 기획해 책을 써낼 수 있는 사람)를 키워내는 강의를 합니다. 그때마다 이 책에 나온 글쓰기 팁들을 일일이 소개해요.



구본준 지음 / 한겨레출판 펴냄 · 1만1천원

자료 조사에 관한 한 정민 교수를 따라해야 하고, 알기 쉽게 쓰기엔 한비야 씨를 본받아야 한다고 말이죠.”

그는 독서와 글쓰기는 함께 간다고 여긴다. 책을 읽어야 글을 쓸 수 있고, 글을 써야 자신의 생각이 남기 때문이다. 그는 “책을 부지런히 읽고 글을 쓰는 것이야말로 나를 찾아가는 과정”이라고 말한다.

“이 책을 읽다 보면 유명 저술가들 역시 책을 읽고 쓰는 과정을 통해 자신이 가장 잘하는 것이 무엇인지, 어떻게 살아가야 하는지 등에 관한 삶의 지혜를 깨우쳤다는 것을 알 수 있어요. 단순히 글쟁이들의 글쓰기 방법을 소개하는 것을 넘어 인생 사는 법까지 알려주는 셈이죠.”

명 씨는 1백 권의 책을 내는 게 꿈이다. 그는 남은 책들을 쓸 생각에 즐겁기만 하다.

“이 책에 나오는 교양미술 저술가 노성두 씨는 60여 종의 책을 쓰셨더라고요. 한 분야에서 자기만의 길을 걸어가는 모습이 존경스럽더군요. 저 역시 그런 글쟁이가 되고 싶습니다.”

명 씨는 인터뷰를 마치면서 다시금 ‘책’의 중요성을 강조했다. “요즘 ‘창의력이 부족하다’는 말 많이 하잖아요. 그게 다 책을 안 읽어서 그렇습니다. 책 속의 풍부한 어휘력을 깨우치다 보면 절로 상상할 수 있거든요. 책을 읽고 또 책을 쓰는 글쟁이들이 많이 나왔으면 좋겠어요.” G

글 · 김민지 기자 / 사진 · 조영철 기자

정치인이란…

글과 그림 · 최영순



정치란 불과 같다. 가까이 가면 화상을 입게 되고
너무 멀리 떨어지면 얼어 죽게 된다.
– 안티스테네스(고대 그리스 철학자)

아이스 발레로 무더위 식힌다

러시아 상트페테르부르크 국립아이스발레단 내한공연



폭폭 찌는 무더위를 단숨에 날려 줄 만큼 시원한 공연이 국내에 상륙한다. 러시아 상트페테르부르크 국립아이스발레단의 '아이스 발레'가 그것. 아이스 발레는 1998년 국내에 첫선을 보인 후 올해로 13년째 막을 올리고 있는 스테디셀러 공연으로, 공연마다 매진 사례를 기록할 만큼 꾸준한 인기를 누려온 여름 시즌의 대표 작품이다.

올해는 국내에 많이 소개되지 않았던 프랑스 동화작가 C. 페로의 〈신데렐라〉와 〈잠자는 숲 속의 공주〉가 아이스 발레로 되살아난다. 서울 예술의전당은 이번 공연을 위해 오페라극장 무대 전체를 아이스링크로 꾸민다. 상트페테르부르크 국립아이스발레단의 기술진이 직접 내한하면 24시간 만에 이 같은 변신이 가능하다고 한다.

공연 기간에는 세계 정상급 피겨스케이팅 선수 출신으로 구성된 아이스발레단 수석 단원들에게 학생 관객들이 직접 스케이팅 기술과 발레 동작을 배워보는 '아이스 발레 체험 패키지' 행사도 진행된다. 이 행사는 김연아 선수의 활약으로 국내에 급격히 늘어난 피겨 애호가들을 위해 마련됐다.

서울예술기획 김혜경 홍보팀장은 "오페라극장이 여름 피서지로도 손색이 없는 공간으로 바뀐다"며 "이번 공연은 열대야가 기승을 부리는 한여름 밤을 시원하게 만드는 특별한 추억을 관객에게 선사할 것"이라고 자신했다. 〈신데렐라〉는 8월 4~8일, 〈잠자는 숲 속의 공주〉는 8월 10, 11일에 관객을 찾는다.

일시 8월 5~11일 평일 오후 3시, 7시 30분, 토요일 오후 2시, 6시, 일요일 오후 2시(월요일 공연 없음. 8월 11일엔 오후 3시 공연만 있음) **장소** 서울 예술의전당 오페라극장 **관람료** VIP석 12만원, R석 9만원, S석 7만원, A석 5만원, B석 3만원, 장애인 복지카드 소지자 50퍼센트 할인 **문의** 02-548-4480 www.sac.or.kr G

글 · 김지영 기자

● **오페라 〈바퀴 달린 마술피리〉**

원작 〈마술피리〉의 내용에 충실하면서도 전차, 자전거 등의 '바퀴' 오브제와 다채로운 빛의 향연, 재미있는 마술을 가미해 볼거리가 더욱 풍성해졌다.

일시 7월 29일~8월 1일 평일 오후 7시 30분, 일요일 오후 4시 **장소** 국립극장 달오름극장
관람료 S석 6만원, A석 4만원, B석 2만원, 장애인 복지카드 소지자 50퍼센트 할인
문의 070-7768-0358 www.ntok.go.kr

●● **6·25전쟁 발발 60년 기념전 〈굳세어라 금순아!〉**

6·25전쟁을 겪은 사람들의 삶과 전쟁의 의미를 재조명한 전시. 삐라 체험, 옛날 음반 듣기, 신분증 찍기 등의 부대 행사도 마련돼 있다.

일시 8월 23일까지 평일 오전 9시~오후 6시, 주말·공휴일 오전 9시~오후 7시 (매주 화요일 휴관) **장소** 국립민속박물관 기획전시실
관람료 무료 **문의** 02-3704-3114 www.nfm.go.kr

•



••





힘내세요!
좋은 일이 생길거예요

2010년 7월 5일 노동부가 고용노동부로 새롭게 출범합니다
일자리 중심의 정책으로 새로운 희망을 열어갑니다
더 많은 일자리와 활력 있는 내일을 위해
대한민국에 '좋은 일' 을 만들겠습니다
당신의 꿈이 담긴 일자리 만들기,
고용노동부가 큰 힘이 되겠습니다

당신의 일이 대한민국의 내일,
이제 고용노동부가 새로운 내일을 펼치겠습니다

JobYoung
www.jobyoung.work.go.kr

일자리 위주로, 국민의 눈으로, 현장 중심으로 일하겠습니다

고용노동부
Ministry of Employment and Labor



다시 떠나세요!

대한민국 구석구석 숨겨진 맛과 이야기 속으로

대한민국 구석구석에는 맛있는 음식 뿐만 아니라
그 안에 흥미로운 이야기들이 우리를 기다리고 있습니다
떠나세요! 숨겨진 맛과 이야기를 찾아!